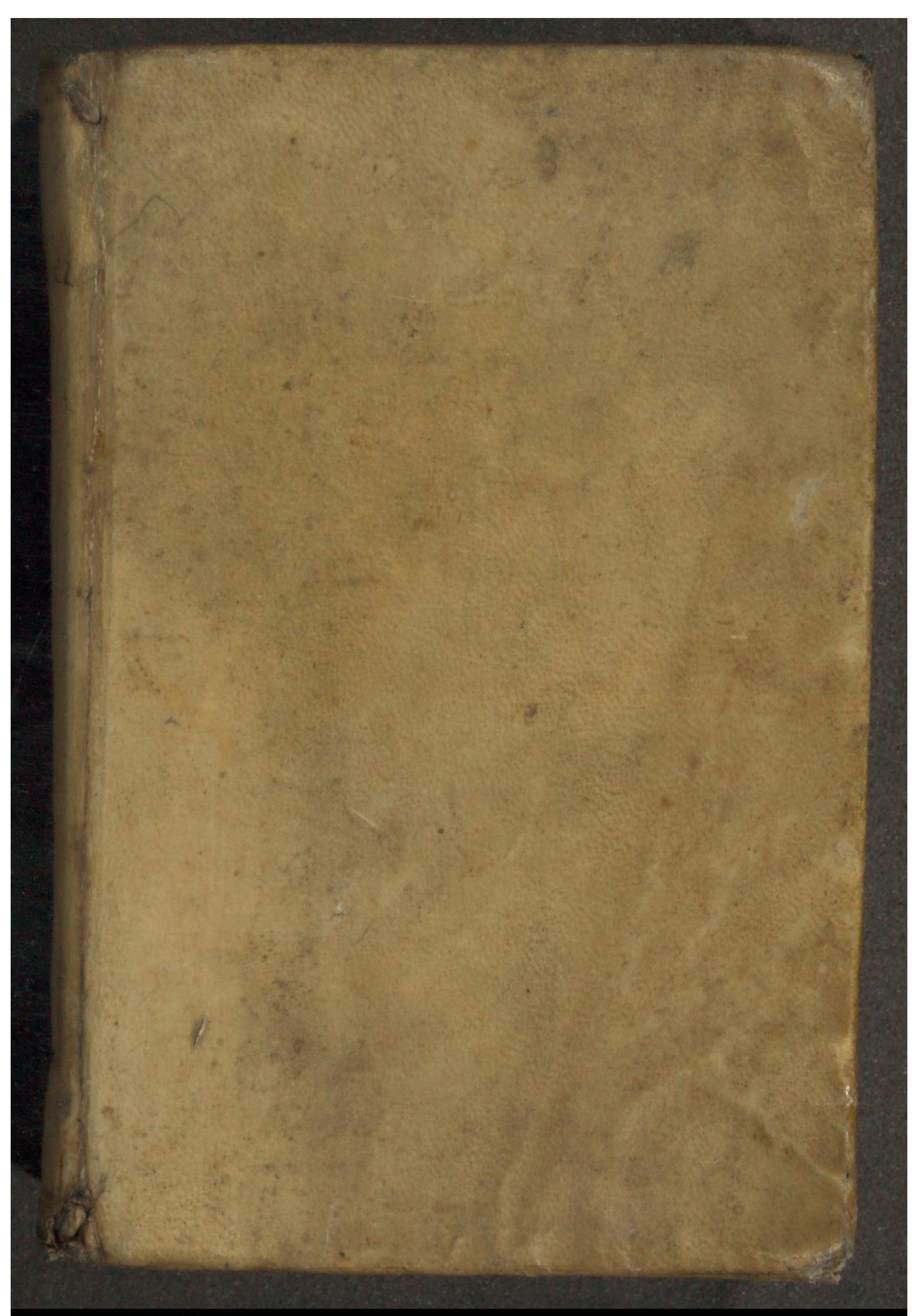
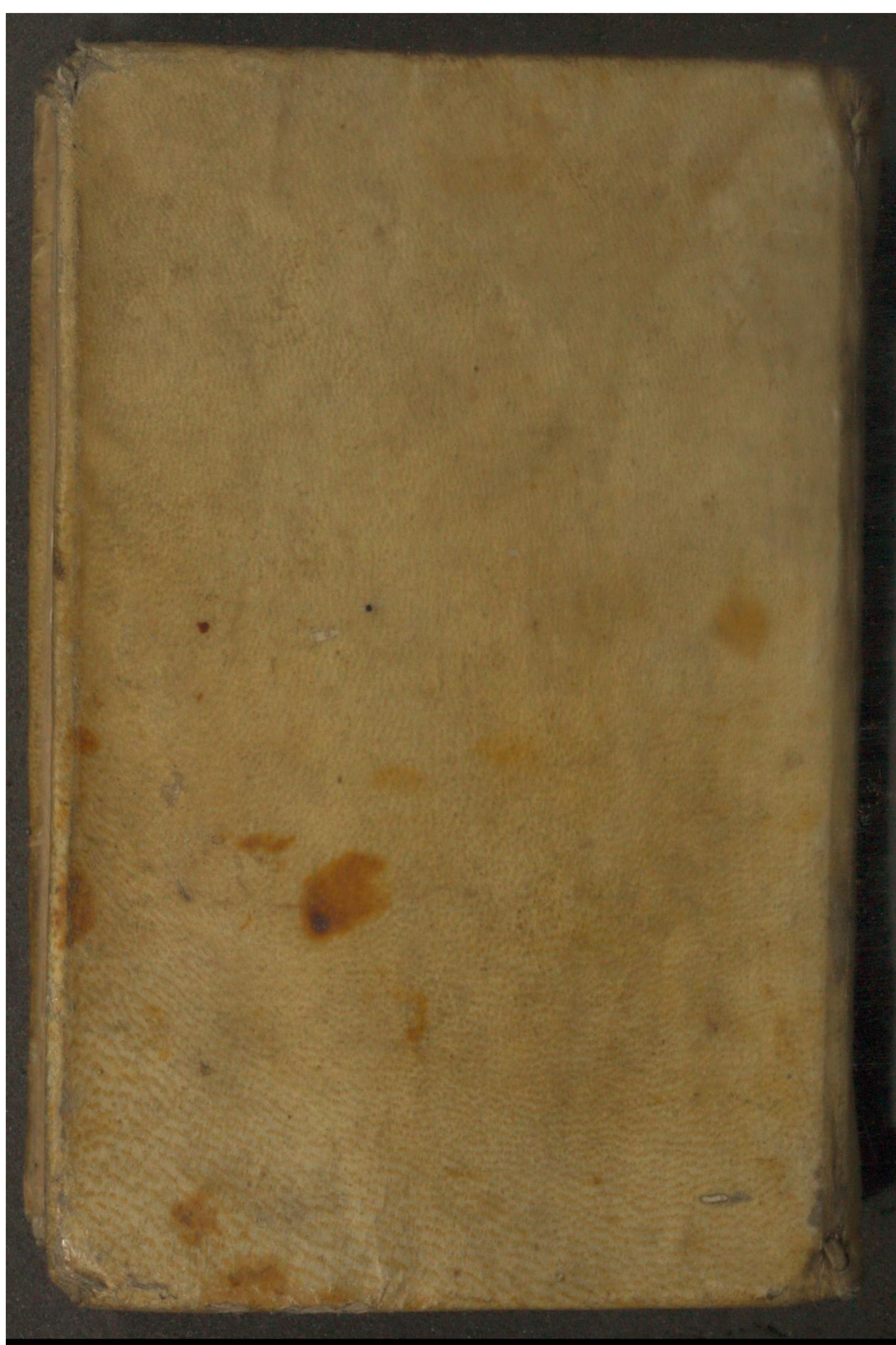


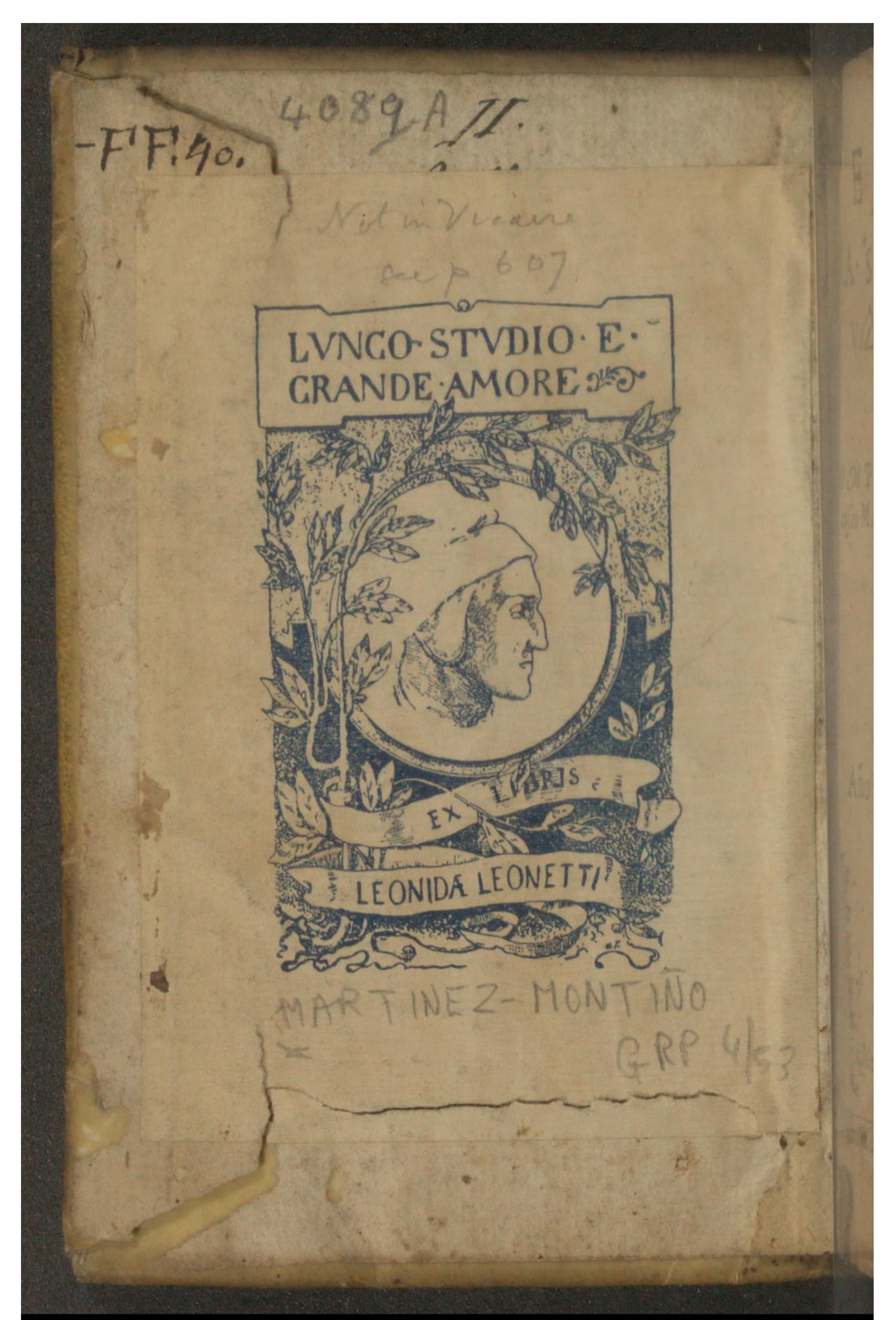











4089A II.
-F.F. 40.
Not in Vicaire
see p 607
LVNGO·STVDIO·E·
GRANDE·AMORE
EX LIBRIS
LEONIDA LEONETTI
MARTINEZ-MONTIÑO
GRP 4/53



ARTE DE COZINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA, Y conferueria.

COMPVESTA POR FRANcisco Martinez Montiño, Cozinero mayor del Rey nuestro Señor.

Año 1637.

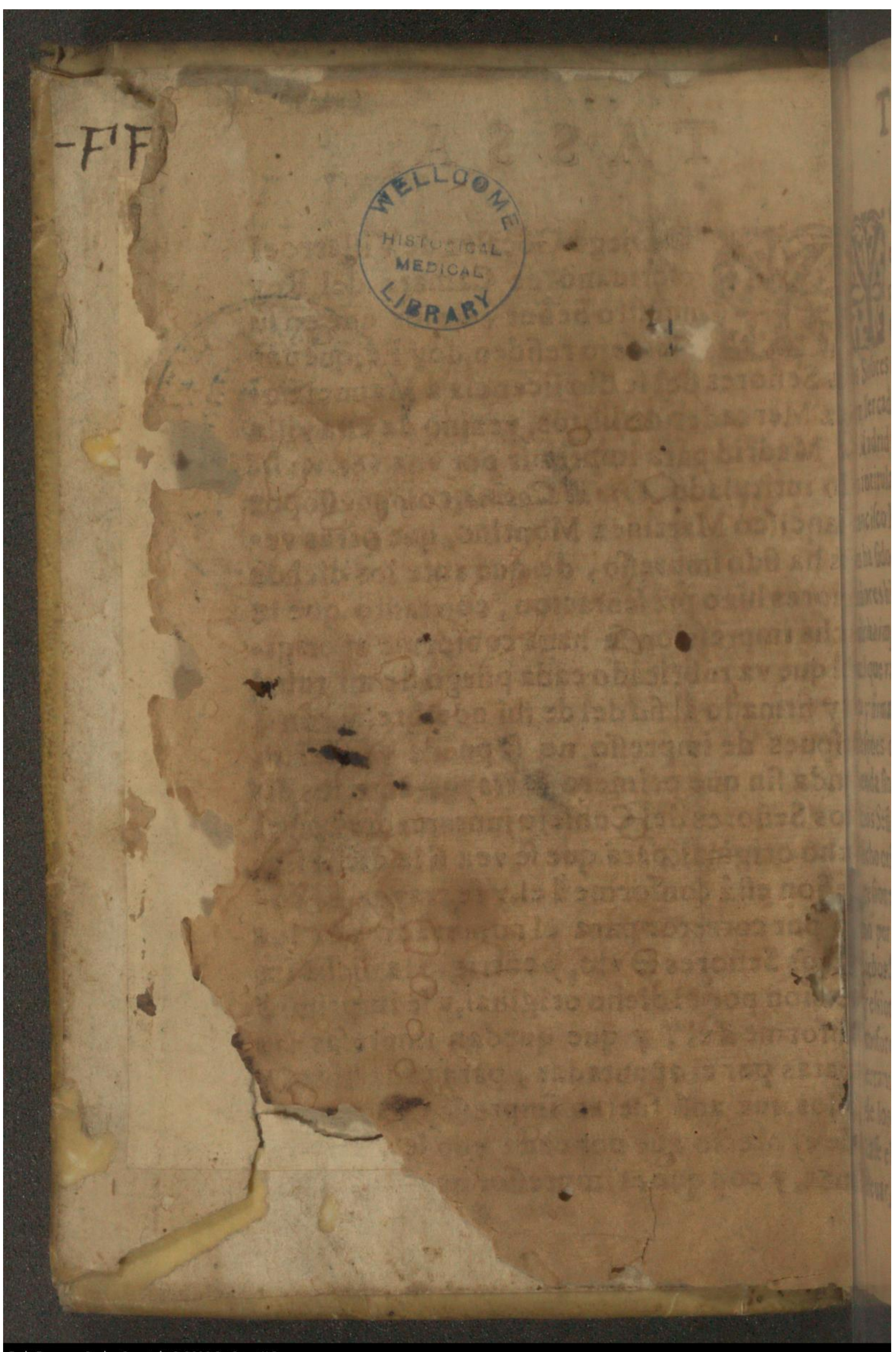
p-
m
di
pres
co
de

CON PRIVILEGIO.

En Alcala, Por Antonio Vazquez, Impressor de la Vniuersidad.

A costa de Manuel Lopez Mercader, a la Puerta del Sol.

...a que la
...viere de
...e assi impri-
mosle



TASSA.

YO Diego Gōçalez de Villarroel escriuano de Camara del Rey nuestro Señor, de los que en su Consejo residen, doy Fè, que por los Señores del se dio licencia à Manuel Lopez Mercader de libros, vezino de esta villa de Madrid para imprimir por vna vez vn libro intitulado *Arte de Cocina*, compuesto por Francisco Martinez Montiño, que otras vezes ha sido impresso, de que ante los dichos señores hizo presentacion, con tanto que la dicha impression se haga conforme al original que va rubricado cada pliego de mi rubrica y firmado al fin del de mi nombre, y con q̃ despues de impresso no se pueda vender ni venda sin que primero se trayga ante los dichos Señores del Consejo juntamante con el dicho original, para que se vea si la dicha impresion està conforme à el, y se trayga Fè como por corretor para el nombrado por los dichos Señores se vio, y corrigio la dicha impression por el dicho original, y se imprimiò conforme à el, y que quedan impresas las erratas por el apuntadas, para cada libro, y de los que assi fueren impressos para que se tasse el precio que por cada vno se vbiere de lleuar, y con que el impressor que assi impri-

miere el dicho libro no imprima el principio y primer pliego, ni entregue mas de solo vn libro con el original à la persona, à cuya costa se imprimiere, &c. Y para que dello conste de mandamiento de los dichos Señores del Consejo, de pedimiento del dicho Manuel Lopez doy esta Fè. En Madrid â veynte dias del mes de Abril de mil y seyscientos y treynta y siete años.

Diego Gonçalez de Villaroel.

Tiene este libro quarenta pliegos, que conforme à su tassa, en papel, monta cinco reales menos diez marauedis.

ERRATAS.

PAgina 85. lin. 10. aras lee atras, pag. 89. lin. 20. alga lee algo, pag. 105 lin. 5. habra lee hebra, pag. 209. lib. 9. fino lee fina, pag. 233. lin. 21. poca lee poco, pag. 257. lin. 14. hajas lee hajos.

He visto este libro Arte de cocina, cõpuesto por Francisco Martinez Montiño, cocinero mayor del Rey nuestro señor, y hallo que està conforme su original, poniendo estas erratas por donde se mando imprimir, y por ser assi verdad lo firmè oy Sabado à 17. de Otubre 1637. *Dotor Alonso Sanchez.*
Corrector.

EL

EL REY.

POr quanto por parte de vos Francisco Martinez Montino, Cozinero mayor de nuestra Real casa, nos fue fecha relacion, que por la larga esperiencia que teniades de las cosas tocantes al dicho oficio, auiades compuesto vn libro intitulado *Arte de Cozina*: el qual auiades compuesto con mucho trabajo, y era de mucha importancia para los que vsauan el dicho oficio, y nos pedistes, y suplicastes, os mandassemos dar licencia para le poder imprimir, y priuilegio por veynte años para le poder vender, ò como la nuestra merced fuesse: lo qual visto por los del nuestro Consejo, y como por su mandado se hizieron las diligencias, que la prematica por nos vltimamente fecha sobre la impression de los libros dispone: fue acordado que deuiamos mandar dar esta nuestra cedula para vos en la dicha razon, y nos tuui-

mosla por bien. Por la qual por os hazer bien, y merced, os damos licencia, y facultad, para que por tiẽpo de diez años primero ſiguientes, que corren, y ſe cuentan deſde el dia de la fecha della, vos, ò la perſona que vueſtro poder ouiere, y no otro alguno, podays imprimir, y vender el dicho libro, que de ſuſo ſe haze mencion por el original que en el nueſtro Conſejo ſe vio, que va rubricado, y firmado al fin del, de Chriſtoual Nuñez de Leon nueſtro eſcriuano de Camara, de los que en el reſiden, con que antes que ſe venda lo traygays ante ellos, juntamente con el dicho original, para que ſe vea ſi la dicha impreſsion eſta conforme á el, ò traygays fee en publica forma en como por corretor por nos nombrado, ſe viò, y corrigiò la dicha impreſsion por ſu original. Y mandamos al impreſſor que imprimiere el dicho libro, no imprima el principio, y primer pliego, ni entregue mas de vn ſolo libro con el original al autor, ò perſona à cuya coſta ſe imprimiere, y no otro alguno, para

efe-

efeto de la dicha correccion, y tassa, hasta q̄ primero el dicho libro este corregido, y tassado por los del nuestro Consejo. Y estando asi, y no de otra manera, pueda imprimir el dicho libro, principio, y primer pliego; en el qual seguidamente se ponga esta nuesta licencia, y priuilegio, y la aprouacion, tassa], y erratas, sopena de caer, è incurrir en las penas contenidas en la prematica, y leyes de nuestros Reynos, que sobre ello disponen. Y mandamos, que durante el tiempo de los dichos diez años, persona alguna sin vuestra licencia no le pueda imprimir, ni vender, sopena, que el que lo imprimiere, aya perdido, y pierda todos y qualesquier libros, moldes, y aparejos que del dicho libro tuuiere: y mas incurra en pena de cincuēta mil marauedis: la qual dicha pena sea la tercia parte para la nuestra Camara: y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciare, y la otra tercia parte para la persona que lo denunciare. Y mandamos à los del nuestro Consejo, Presidentes, y Oydores de

las nuestras Audiencias, Alcaldes, Alguaziles de la nuestra casa y Corte, y Chancillerias, y á todos los Corregidores, Assisté te, Gouernadores, Alcaldes mayores, y ordinarios, y otros juezes, y justicias qualesquier de todas las ciudades, villas y lugares de los nuestros Reynos, y Señorios, assi à los que agora son, como à los q̃ seran de aqui adelante, q̃ vos guarden, y cũplã esta nuestra cedula; y cõtra su tenor y forma, y de lo en ella continido, no vayan, ni passen, ni consientan yr, ni passar en manera alguna, sopena de la nuestra merced, y de 20U. marauedis para la nuestra Camara. Fecha en Madrid a 11. dias del mes de Enero de 1610. años.

YO EL REY.

Por mandado del Rey nuestro Señor.

Iorge de Touar.

Tiene prorrogacion por quatro años mas. Dada en Madrid a 17. de Hebrero de 1620. años, ante Lazaro de Rios.

PRO.

PROLOGO AL Lector.


L intento que he tenido en escriuir este librito, ha sido no auer libros por donde se puedando giar los que siruen el oficio de la cozina, y que todo se encarga a la memoria: solo vno he visto, y tan errado, que basta para echar a perder aquien vsare del, y compuesto por vn oficial, q̃ casi no es conocido en esta Corte: y assi las cosas del libro no estan puestas, de manera q̃ ningũ aprendiz se pueda aprouechar, alomenos los Españoles

ziales antes si se siguieren por el, lo erraran, y echaran a perder la hazienda, y tambien por auermelo pedido algunas personas: y lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprouechar deste, acierte las cosas con mucha facilidad, y todas son cosas mias, y ninguna escrita por relacion de nadie, y muchas dellas son de mi inuentiua: porque las cosas que son escritas por relacion, muy pocas vezes salen verdaderas: porque las personas que dan las memorias, nunca las dan cabales: y assi no se puede escriuir cosa que no se aya esperimentado. Y lo que me ha dado animo para escriuir

es,

es; auer seruido tantos años al Rey nuestro Señor, y auerseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el palacio Real, de mi arte, con satisfacion de mis mayores: y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano, y assi espero en Dios que con solo este poco de trabajo, que he tomado en escriuir este librito, tengo de hazer oficiales con pocos principios que tengan, y se ha de ahorrar mucha hazienda a los señores, porque no ay cosa que mas hazienda gaste en este misterio en los banquetes, que trabajar a tiento, porque piensan, que por

echar

echar mucho recaudo es mejor, y por ahi, lo echan a perder mas presto, y gastase la hazienda, y no luze: y si en alguna cosa huuiere falta, suplico al discreto Lector lo supla, que como hombre me aurè descuydado, que ya se que los grandes oficiales no han menester libro: mas contodo esso por ser todos tan amigos mios, tendran en algo mis cosas, y todavia hallaran alguna cosa nueua: y los aprendizes, si hizieren lo que yo ordeno, entiendo que no podran errar. Y assi los vnos por deprender, y los otros por curiosidad, todos se holgaran de tener mi obrezilla. Mucho mas pudiera escriuir, mas he ydo

ydo dexando las cosas q̃ son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter en oficio de nadie, mas de lo que toca al oficio de la cozina por no enfrascar mucho al Lector, antes aduierta, que en el capitulo de las tortas, que està escrito en el otro libro, ay muchas suertes de tortas, que no solo no son buenas, ni se deuen hazer, mas antes es impertinencia escriuirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de nauos, y de çanahorias, y de patatas, ni de cerezas, ni se ha de echar agrio en cosa que lleue leche, ni queso, porque son materiales muy con

tra-

trarios, y hazen mucho daño à las personas que lo comen. Y esto aduierto, porque en el otro libro se manda echar en muchas cosas queso, y agraz, hasta la torta de mançanas dulces, ni de camuesas no son buenas, sino les echan al conseruar çumo de membrillos, que con esso seran buenas.

(.?.)

ADVERTENCIA, ACERca de la medida que han de tener los cucharones para hazer vizcochos, que eſtan figurados al fin de la obra.

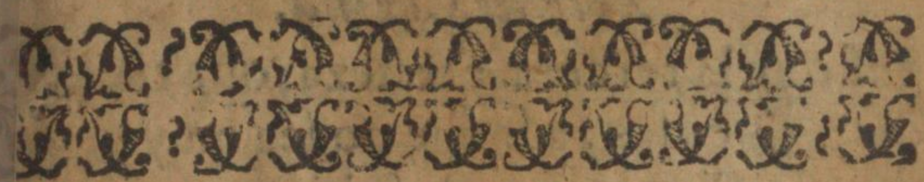
EL cucharon con que han de batir los vizcochos, ha de tener de largo media vara menos tres dedos. Ha de ſer de vnos cucharones llanos de pala, y vn poco prolongados de la pala, y ha de ſer delgada la pala, y vn poquito hõda, muy poco, y no ha de ſer ancho de pala, porque corte bien los hueuos. Y ſi quiſieres batir los vizchochos con dos manos, como las monjas; en tal caſo ha de ſer la pala del cucharon ancha, y redonda; porque deſta manera no ſe puede batir con cucharon agoſto de pala. El cucharoncillo pequeño, q̃ va aqui dibuxado al fin del libro, es para poner el batido en los padelillos, q̃ no ha de ſeruir de otra coſa.

TABLA

TABLA DE LOS banquetes que van en este libro.

La demas tabla va al fin.

ARTE



ARTE DE COZINA ENQVE SE TRATA EL MODO que mas ſe vſa de guiſar en eſte tiempo, en viandas de carne, y peſcado, paſteleria, conſerueria, y vizcocheria, y lo tocante para regalo de enfermos,

Capitulo primero, De la limpieza de la cozina, y del gouierno que ha de tener el Cozinero mayor en ella.

EN ESTE CAPITVLO pienſo tratar de la limpieza, que es la mas neceſſaria, y importante, para que qualquier cozinero dè guſto en ſu oficio: y para eſto es neceſſario guardar tres, ò quatro coſas. La primera es, limpieza: y la ſegunda, guſto:

gusto: y la tercera presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gouernandose bien, dará gusto a su señor, y estara acreditado. Ha de procurar que la cozina esté tan limpia, y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares, y trasordinarias como son caçolillas, y barquillas, y gubiletes, torteras, pieças llanas, y moldes, y otras muchas pieças, para hazer diferencias de platos. Puesto todo muy bien luzio, y colgado por buena orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el aluañar: los asadores en su lácera muy luzios, y los palos de masa, y cucharones de manjarblanco, has de tener en vna tabla que estara colgada cō vnos clauos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como este, para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estar en la parte mas desēbaraçada de lá cozina, y si puedes alli acomodar la mesa para las cosas

de

de masa, y ponerle encima vn cielo de liẽ
ço, ò vn çaquiçami de tablas, porque no
cayga poluo de arriba, es cosa muy ne-
cessaria. Si fuesse possible, no auia de es-
tar ninguna cozina debaxo de ninguna
casa, sino a vn lado debaxo de vn cober-
tizo, demanera, que no huuiesse encima
viuienda de gente, saluo si es de boueda,
que con esso, y buena luz estara bien. Has
de procurar que la blanqueen, y no has
de consentir a los mòços, ni oficiales q̃
la manchen pegando velas, aunque sean
de cera. Han se de poner vnos saetines
hincados en las paderes, para poner las
velas, y que no peguen enxundias de ga-
llina en las paderes: porque vna enxũdia,
que no sea mayor que vn real de aqua-
tro, haze vna mancha en la pared blanca
tan grande como vn plato, y parece mal.
El agua tendras en tinajas, ò en tinacos
con sus cobertores: y tendras quatro, ò
seis cantaros en vna cantarera de palo,
que no lleguen con los suelos al de la co-
zina. Estos sean vedriados con sus tapa-
dores: del agua destos cantaros echaras

á cozer todo lo que ſe huuiere de guiſar, y la otra ſerà para lauar, y fregar las herramientas. No conſientas que ſe corte ninguna coſa ſobre las meſas, ſino ſobre vn tajo, que tendras hincado en el ſuelo, á vna punta de la meſa donde embarace menos, allì cortaràn toda la carne, y quebrarán los hueſſos: y las meſas las harás de pino blanco, y que las friegen cadada dia con agua hiruiendo, y ceniza, y eſtarán muy blancas, y como no eſten muy acuchilladas, pareceran mejor, que de nogal. La carne picarás en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece, que tendra la madera negra, no la tiene ſino blanca Han de ſer aſerrados deſde el troço en vnos troços de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limon; porque donde picares la carne, eſtè la hebra derecha arriba, que deſta manera no ſueltan genero de madera: y ſi la picas en tableros, aunque ſean blancos de freſno, que ſon los mejores, ſi no picas con mucho tiento, ſacarás madera. Los tableros de meſa, es forçoſo q̃

ſean

ſean de nogal, y ſean de poco mas de vna pulgada de cantero, y echales vnas cantoneras de hierro por los bordes, de manera que vengan à cercar caſi todo el tablero: y en la vna pũta vna ſortija de hierro en la viſagra, con vn botoncillo embeuido en la madera, que ſe anda al derredor, para colgar el tablero. Eſtos tableros ſe han de colgar á la parte à dõde eſtá la meſa de la maſa. Algunos ſon amigos de tener algun apoſentillo, ò recozina dentro en la cozina: mas yo no ſoy de eſte parecer, ſino que no aya ningun rincon en la cozina, que no ſe vea en entrando por la puerta, ſaluo el aluañar. A vna parte de la cozina, en lo mas deſembaraçado, ſe pondra vn palo muy bien acepillado para poner las capas, y vnos clauos para las eſpadas de los oficiales: y cõ eſſo veaſe toda la cozina, que quando eſtuuieres al tablero, ò en otra meſa haziendo algo, puedes gouernar, y mandar, y ver todo lo que paſſa. No conſientas que aya cenizero en la cozina, ſino que lleue la ceniza la lauandera cada dia, ò ſe eche

a mal, porque se puede barrer el fogon, y la vasura, tener vn esporton, y cada vez que se barriere la cozina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, ò lleguẽ moscas. Todas las vezes q̃ entrares por la puerta de tu cozina procura tener algo q̃ enmendar: mira si esta bien colgada la herramiẽta, y si esta cada cosa en su lugar: y si ay por las paderes, ò por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego sin dexarlo para despues, porq̃ se oluidara el moço de cozina, ò portador, y tendras q̃ tornar a mãdar, y cõ esto tendran cuydado, y temerã. Y si el moço no fuere muy aficionado a tener la cozina limpia, no lo tẽgas en ella, sino despidelo luego, porq̃ no andes cada dia riñendo cõ el: y mas, q̃ sino se precia de hazer bien su oficio de moço de cozina, nũca sera oficial. Si fuere possible no tẽgas picaros sin partido: y si los tuuieres procura con el señor q̃ les dè algo ò con el limosnero, por q̃ puedan tener camisas limpias q̃ se mudar: porq̃ no ay cosa mas asquerosa, q̃ picaros, rotos, y sucios: mas como es vna si

miente; que el Rey Don Felipe II. que
Dios tiene, con todo ſu poder no pudo
echar eſta gente de ſus cozinas, aunque
mandò añadir moços de cozina, y otra
ſuerte de moços de cozina, que ſe llaman
galopines, todo porque no huuieſſe pi-
caros, y nunca ſe pudo remediar: ſolo en
ſu cozina de boca no entran mas de vn
oficial, y vn portador, y vn moço de co-
zina, y vn galopin; y eſtos eſtan vna ſema-
na con el cozinero mayor, y el Domin-
go ſe mudan a la cozina del Eſtado, y vie-
nen otros tantos por ſus ſemanas. Con
todo me criè yo en vna cozina que no
tuuo picaros, como tengo teſtigos vi-
uos, que la conocieron, como es el co-
zinero mayor de ſu Mageſtad de la Rey-
na, Iuan de Meſones, y Amador de
la Aya ſu ayuda, que la conocieron
muy bien. Solo eſta cozina entiendo
que ſe ha librado deſta gente, que fue
la cozina de la Sereniſsima Princeſſa de
Portugal Doña Iuana. Si ellos dan
en ſer virtuoſos, y ſe aficionan a de-
prender, en muy poco tiempo toman

principio, y estos se hazen oficiales, mas los que son picaros vellacos, nunca son cozineros, antes dan en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las cozinas de los grandes Señores, que en las cozinas chicas, mas faciles son de gouernar, y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, o patituerto, nūca salen oficiales, ni son bien limpios. Procurese que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con esso andaran limpios, y lo seran en su oficio, que los otros por ser pelados, tienen pereza, y nunca hazen cosa buena: que el oficio de la cozina, aūque parece que es cosa facil, no es sino muy dificultoso; porque ay tantas cosas que hazer, y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar á la memoria, que los Boticarios, y los Medicos, y Letrados, quādo se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, salen de ella con facilidad. Y por esso digo, que la gente de la cozina ha de ser de buen ta-

lle,

lle,y diſpoſicion, y entendimiento. Has de procurar, que en la cozina aya cada dia ropa blanca para cubrir la meſa,y los aſadores con la vianda,y para que ſe limpien las manos: y pondras vna coſtũbre, que todos los oficiales,y moços que entraren por la mañana en la cozina,lo primero que han de hazer ſea, quitarſe ſus capas,y eſpadas,y colgarlas en el palo, y los clauos que eſtan pueſtos para ello; y quitarſe los puños,y lauarſe las manos, y limpiarſe en vna toalla,que eſtarà colgada para eſto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare ſu capa,y ſaliere fuera,quando tornare à entrar, ſe torne a quitar los puños,y lauarſe las manos, y limpiarſe en la toalla. A vna parte de la meſa grande haràs poner vnos manteles limpios,y pondras ſobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hazer los gigotes, haganſe ſobre los manteles; porque los platos eſten limpios por los ſuelos, y no conſientas hazer gigote ninguno à ningun moço,ni oficial, ſin ſu toalla al ombro, y ſu tenedor; y tomarà la pieza, ò

pierna, ò aue con el tenedor muy bien, y picara en el ayre con mucha gracia. Y aduierta el que picare, que entre tanto q̃ picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hazer otra cosa ninguna, sino estar con mucha compostura: porque es mucho descomedimiento picar, y hablar. No consientas que en la cozina, entre tanto que se trabaje aya conuersaciones, ni almuerços. La gente de la cozina, antes q̃ se ponga a trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hazer vn almuerço, y almuerçen todos, y ninguno ande comiendo por la cozina, que parece mal: y en acabando de almorçar, lauẽse las manos, y cada vno acuda alo q̃ tiene acargo. Tendras vn cofre en la cozina para guardar algunas cosas que sobrã, y tener las especias; y vn caxoncillo para tus toallas, y algunos regalillos del señor. La llaue del cofre daras al oficial, ò ayudante mas antiguo. Las especias anden en sus bolsas, ò caxas, cada cosa aparte, y vna cucharita en ellas para sazonar con ella. Hinchenle de vna vez de especias

cias

ias molidas, y cernidas, porque aproue-
chara mas vna libra desta manera, que li-
bra y media, si se moliesse a remiendos.
Las cuchillas se amuelen los Viernes, ó
Sabados, q̃ ay menos que cortar cō ellas.

Tratado de como se ha de seruir en los banquetes.

AQui pondré tres ò quatro comidas, y vna merienda, y no pōdrè ningun plato fantastico, sino todo cosas que se ayan de comer, y darè a entender como se han de seruir; porque en los banquetes, todo el toque esta en saberlos seruir: porque aunque se gaste mucho dinero en vn banquete, sino se sirue bien no luze, y se afrēta el señor mucho auiēdo desordenes en el: y algunas vezes las esta mirā do el señor desde su asiento en la mesa.

Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos de cada cosa: han se de poner seis bufetes; y si ponen los bufetes ancho por largo, seran menester siete

bufetes:para ſeis ſeruicios ſon meneſter ſeis Maeſtreſalas, y ſeis perſonas, que ſiruan como de Veedores, para ſolo lleuar la vianda deſde la cozina à la meſa: y cada Veedor ha de lleuar vn ſeruicio, y entregarlo a ſu Maeſtreſala; porque en tales dias no ha de baxar el Maeſtreſala à la cozina; y ſi baxare la primera vez, no puede baxar las otras; porque ſe ha de ſeruir la vianda en tres vezes. Ha de baxar el Mayordomo con ſus Veedores. Digo pues, que el Veedor que tomare el primer ſeruicio, lleuará cinco pages, y eſtos lleuaran diez platos, cada vno dos, y detras del poſtrer page irá otro Veedor cõ otros cinco plgtos, y otros diez platos: y deſta manera yran los demas, porque cada cinco pages ſeruiran a ſu Veedor, ſin que ſe mezclen vnos con otros: y en llegando a la meſa el primer Veedor cõ ſus diez platos, ſe arrimará al Maeſtreſala de la cabecera de la meſa, y los demas vayã cada vno a ſu Maeſtreſala, y hagan alto ſin aſſentar plato ninguno en la meſa, haſta q̃ llegue el Veedor poſtrero, y en viẽ-
do

do que eſtan todos los Veedores con toda la vianda junto a la meſa, arrimados a ſus Maeſtreſalas, alcen todos los principios, ſaluo algunos perniles, ò cabeças de jauali, que como ſon platos que vá en derramados, parecen bien en la meſa; a demas, que entre la comida guſtan algunas perſonas de comer vn poco de pernil, para beuer. Deſta manera eſtarà la meſa muy llena, y no ſe perdera plato ninguno. En aſſentando la vianda en la meſa, boluerán los Veedores por la ſegunda, y haran lo miſmo que hizieron en la primera, y leuantaràn la vianda del primer ſeruicio, ſaluo algunos platos regalados, que no ayan llegado a ellos, y los perniles, y aſſentaran la ſegunda vianda. Y deſta manera haran la tercera. Y quando alçaren la tercera, leuantaran toda la vianda, ſin dexar coſa ninguna, y aſſentaran los poſtres, y deſta manera no puede faltar plato ninguno, que mas preſto ſe echa de ver la falta de vn plato, que de vn ſeruicio.

todo.

Como se ha de seruir la vianda en la cozina.

YA tengo dicho como se ha de lleuar la vianda desde la cozina a la mesa, y como se ha de seruir; agora me falta dezir como se ha de seruir en la cozina. Para vn seruicio de a seys se ha de hazer vna mesa tan ancha, que quepan seis platos alo ancho: y porque en las cozinas nunca ay mesas tan anchas, ni son menester, para este dia podras hazer esta mesa de prestado en medio de la cozina, si es ancha ò a la puerta debaxo de algun cobertizo: y sino huuiere comodidad para esto, en vna cozina muy pequeña lo podras hazer, teniendo vna mesa en q̃ quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo: y para los otros tres platos pondras vnas tablas en la pared, como las tienẽ los cõfitaros, y boticarios, y supliran por mesa, y pondras seys platos por lo ancho en hilera. Agora pondras seys panos en la cabecera de la mesa,

ſa,los tres en la meſa,y los otros tres en las tablas q̃ eſtan en la pared.Luego pondras ſeys platos de ollas,y luego iras poniẽdo todos tus diez,ò doze ſeruicios de a ſeys.Agora para ſeruir eſta viãda,q̃ ſon ſeſenta platos,hallaras ſeys hileras de à diez platos por lo largo,y cada hilera es vn trozo.La primera hilera daras al primer Veedor,y eſte vaya al primer Maeſtreſala;y luego otra hilera al ſegundo:y deſta manera vayan vnos tras otros ſin que ſe mezclen vnos con otros;y cada vno lleuara vn trozo,que es de cada coſa vn plato.Y deſpues que eſtè aſſentada la vianda en la meſa,tendra cada cauallero delante de ſi,de todo quanto huuiere en la meſa,y que lo pueda alcançar todo deſde ſu aſsiento, que eſſo han de tener los banquetes,que cada cauallero que eſtuuiere a la meſa tẽga en ſu bufete de todo quanto huuiere en la meſa, q̃ aunque la meſa ſea muy larga, y la mirare toda,no vea coſa que no tenga delante de ſi, que ſi el cauallero vieſſe alguna coſa en la meſa que no la tuuieſſe delante de ſi, no

eſta

estaria bien seruido el banquete, porque la mayor falta que puede auer en los bāquetes, es seruirse mal, ò faltar algun plato; que claro està, que si auian de ser seys pauos, y hurtassen vno desde la cozina a la mesa, y no pareciessen allà mas de cinco, que quedaria vn bufete sin pauo, y se echaria luego de ver; y si faltasse todo vn seruicio, que son seis platos, no se echaria de ver en la mesa, sino fuesse quien supiesse de toda la vianda, y por esso se ha de tener muy grande cuenta, y hazer mucha diligencia, para que entren los seruicios enteros en la mesa, pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete, ò se haga vna falta muy grande. Y con esto me parece, que està dado a entender, como se hā de seruir los banquetes.

(.?.)

BANQVETES POR Nauidad.

PErniles, con los principios.
Ollas podridas.
Pauos asados con su salsa.
Pastelillos Saboyanos de ternera ojaldrados.
Pichones, y torreznos asados.
Platillo de artaletes de aues sobre sopas de natas.
Bollos de vazia.
Perdizes asadas con salsa de limones.
Capirotada con solomo, y salchichas, y perdizes.
Lechones asados con sopas de queso, y açucar, y canela.
Ojaldres de masa de leuadura con enxundia de puerco.
Pollas asadas.

SEGVNDO.

CApones asados.
Anades asadas con salsa de membrillos.

Platillo de pollos con eſcarolas rellenas.

Empanadas Ingleſſas.

Ternera aſada con ſalſa de oruga.

Coſtrada de mollejas de ternera, y higadillos.

Zorçales aſados ſobre ſopas doradas.

Paſtelones de membrillos, y cañas, y hueuos mexidos.

Empanadas de liebres.

Platillo de aues a la Tudeſca.

Truchas fritas con tozino magro.

Ginebradas.

TERCERO.

POllos rellenos cõ picatoſtes de vbres de ternera aſados.

Gigotes de aues.

Platillo de pichones ahogados.

Cabrito aſado, y mechado.

Tortas de cidras verdes

Empanadas de pauos en maſa blanca.

Beſugos freſcos cozidos.

Concejos con alcaparras.

Empanadillas de pies de puerco.

Palomas torcazes con salsa negra.
Manjar blanco.
Buñuelos de viento.

Las frutas que se han de seruir en esta vianda. son.

VVAS, Melones, limas dulces, o naranjas, pasas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuesas, azeytunas, y queso, conseruas, y suplicaciones.

Vna Comida por el mes de Mayo.

PErniles con los principios.
Capones de leche asados.
Ollas de carnero, y aues, y jamones de tozino.
Pasteles ojaldrados.
Platillo de pollos con abas.
Truchas cozidas.

Gigotes de piernas de carnero.
Torreznos asados, y criadillas de carnero.
Cazuelas de natas.
Platillos de artaletes de ternera y lechugas.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aues en alfitete frio con hueuos mexidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tozino.

SEGVNDA.

GAzapos asados.
Morcillas blancas de camara sobre sopas de vizcochos, y natas.
Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones cõ criadillas de carnero, y cañas.
Empanadas Inglesas de pechos de ternera, y lenguas de vaca.

Ojaldres rellenas de masa de leuadura.
Fruta de cañas.
Pollos rellenos sobre sopas doradas.
Empanadas de venado.
Pastelillos de conseruas, y hueuos mexidos.

TERCERA VIANDA.

SAlmon fresco.
Pollas asadas sobre arroz de grasa.
Pichones ensopados sobre ojuelas.
Pastelones de salsa negra.
Cabrito asado, y mechado.
Tortas de dama.
Lechones en salchichones.
Empanadas frias.
Barbos fritos con tozino, y picastotes de pan.
Manjar blanco.
Fruta de piñas.
Bollos maymones.

Las frutas que se han de seruir en esta vianda son,

ALuaricoques, fresas, cereças, y podria ser que huuiesse guindas, si fuesse el banquete al cabo del mes de Mayo, natas, y limas, pasas, y almendras, azeytunas, queso, conseruas, y confites, suplicaciones. En esto no ay que dezir, porque ha de seruir de toda la fruta que huuiere, y requesones.

Vna comida por Setiembre.

PErniles con los principios.
Pauillos nueuos asados con su salsa.
Ollas podridas en pastelones de masa negra.
Pasteles ojaldrados gubiletes.
Platillo de palominos, con calauaça rellena.
Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada, y picada.

Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos.
Tortas de ternera, y cañas, y almẽdras.
Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas.
Truchas frescas cozidas.
Conejos gordos asados.

Segunda vienda.

CApones asados.
Platillo de ternera con albondiguillas de ternera, mollejas, y higadillos.
Tortolas asadas.
Platos de membrillos, y pollos rellenos reboçados.
Caçuelas mogis de verengenas.
Platos de salchichones, y cenizas.
Platos de capones rellenos, cozidos con arteles sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de maçapan.
Empanadas de liebres en figura de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados con costillas de carnero, y pan rallado.

Tarcera vianda.

POllas asadas.
Platillos de cañas cõ hueuos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de alberchigos en conserua.
Empanadas frias.
Cabrito asado, y mechado.
Platillos de palominos con lechugas.
Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Caçolillas de natas, y cañas, y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones, y lenguas.
Fruta de piñas.

¶ Las frutas desta vianda han de ser vuas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas, y almendras, melocotones, cõfites, y conseruas, azeytunas, y queso, y suplicaciones.

Vna merienda.

PErniles cozidos.
Capones, ò pauos asados calientes.
Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.
Empanadas Inglessas.
Pichones, y torreznos asados.
Perdices asadas.
Ballos maymones, ó de vazia.
Empanadas de gazapos en masa dulce.
Lenguas, y salchichones, y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.
Tortas de manjar blanco, y natas, y maçapan,
Ojaldres rellenas.
Salchichones de lechones enteros.
Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.
Empanadas de pauos.
Tortillas de hueuos, y torreznos, y picatostes calientes.
Empanadas de benaçon.
Caçuelas de pies de puerco cō piñones.

Salpicones de vaca, y tozino magro.
Empanadas de truchas.
Costradas de limonzillos, y hueuos mexidos.
Conejos en huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de prestiños.
Truchas cozidas.
ñoclos de masa dulce.
Panezillos rellenos de masa de leuadura.
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas, y tintas.
Fruta rellena.
Empanadas de perdizes en masa de bollos.
Buñuellos de manjar blanco, y frutillas de lo mismo.
Empanadillas de quajada, ò ginebradas.
Truchas en escaueche.
Plato de papin tostada con cañas.
Solomos de vaca rellenos.
Quaxada en platos.
Almojauanas.

SI La merienda fuere vn poco tarde, con seruir pastelones de ollas podridas,

das, passará por cena. Ensaladas, frutas, y conseruas no ay para que ponerlas aqui, pues se sabe que se ha de seruir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiziere la merienda. Y aduiertase; que todos los platos que van escritos en estas viandas, los hallaran escritos en el libro: y la orden de como se han de hazer, y los recaudos que son menester para ellos

¶ LAS Volaterias, ninguna se ha de pelar en agua, y si se pelaren sean pichones, porque esta bolateria no tiene casi hebra, y assi no pierde mucho pelandose en agua. Y si se huuieren de rellenar pollos, ò pichones, es forçoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes, y chorches, y sisones, y otras aues saluages, si estuuieren bien limpias, y bien tratadas, bien se pueden asar sin lauarse, aunque yo no vso dello, por assegurar la limpieza. Quanto a lo de pelar en agua defiendo, demanera, que no se pela cosa en agua en las cozinas de su

Mageſtad, ſino es para rellenos, como tengo dicho.

Capitulo II. De todo genero de aſado.

VN Pauo ſe ha de perdigar ſobre las parrillas, deſpues de bien limpio, y ſe ha de embroquetar cō dos broquetas de caña, ò de otra madera que no amargue: luego eſpetarlo en ſu aſador, y empapelarlo, poniendole debaxo del papel vnas lonjas de tozino delgadas, y echarle has ſal, y ſe podrán incar algunos clauos en las pechugas, aunque algunos no lo vſan. Para la ſalſa deſte pauo, tomarás dos onzas de almendras mondadas, y toſ radas en la ſartē, y majar las has, y aſaras dos higadillos de gallinas, ò el del pauo, que eſten bien ſecos, è majarſe ha todo junto, y echarle has dos onças de açucar, y de que eſtè todo bien molido, deſatarlo has con caldo que no tenga graſa, y echarlo has en vn cazillo, y ponlo a cozer,

zer,demanera que dè dos ó tres heruo-
res,meneandolo ſiempre con vn cucha-
ron,y luego colarlo por vn cedazillo, ò
eſtameña, y echarle vna poca de canela
molida,y vn poco de çumo de limõ. Ha
ſe de ſeruir fria eſta ſalſa.

Vn capon ſe aſa de la miſma manera,
ſaluo que no ſe ha de perdigar, ni empa-
pelar,ni meter clauos. La ſalſa mas ordi-
naria que ſe ſirue para capones,es de gra-
nadas. Eſta ſe haze deſta manera: toma-
ras dos granadas azedas para cada capõ,
y deſgranarlas has,y poner los granos en
vna eſtameña, ò cedazillo, y eſtrujarlos
con vn cucharon haſta que ſuelten toda
la tinta,y agrio que tienen; luego echar-
le dos onças de azucar,y vn poco de vi-
no tinto,y vnas ragitas de canela, y tres
clauos enteros,y cueça haſta que eſtè en
punto,y ſiruela en ſu platillo, ò eſcudilla
fria. Con eſta ſalſa ſe puede ſeruir vn ca-
pon aſado,y hecho carbonadas toſtadas
en las parrillas,y aſſentadas ſobre vnas
reuanadas de pan toſtado. Luego hazer
la ſalſa de granadas (como eſtá dicho)
aña-

añadiendo mas granadas, y mas açucar, y echarselo por encima, y siruase caliente.

Capon en gigote sobre sopa de natas.

ESTE Capon despues de asado podras picar las pechugas, y hazer carbonadas de las piernas, y las caderas, luego hazer vna sopa de natas con vizcochos. Está adelante en el capitulo de las sopas la hallaras escrita como se ha de hazer. Despues de hecha la sopa, y cozida, assentaras las carbonadas del capon sobre ella, y lo picado de la pechuga en medio, sazonado de sal, y vn poquito de agrio, demanera, que el agrio no llegue a la sopa, y siruase caliente.

Gigote de vna pierna de carnero.

VNA pierna de carnero en gigote, se ha de asar, y picarse muy menuda: lue-

luego tener el çumo de otra pierna que sea rezien muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes, y apretarla con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, ò cõ vna prensa, y sacara medio quartillo de çumo ò substancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que está picada, sazonandolo de sal. Ha se de seruir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y sino huuiere otra pierna de que sacar la sustancia quando se haze la pierna del gigote, pongasse debaxo della vna graserilla, ò vn plato cõ vn poco de agua, y vn poco de sal, y vayase recogiendo la sustancia que cayere de la pierna: y con esto cebará el gigote, y seruirà de sustancia. Y si a caso se assaré mas piernas con la del gigote, con hazer lo que esta dicho, y sacarlas todas juntas sobre la substancia de la graserilla, y dexallas estar vn poco, distilaran lo que bastará para hazer el gigote del señor, pues que las otras seran para el tinelo, o para el estado. Este gigote con sustancia es bue-

bueno para seruir con perdigones, asan-
do los perdigones, y assẽtandolos sobre
vnas reuanadillas de pã tostado: y luego
echar el gigote con mucha sustantia por
encima, sazonandolo de vn poquito de
especia, y vn poco de çumo de limon, y
vna gota de vino. Aduiertase, que en nin-
gun gigote ha de caer gota de caldo, por-
que se echa a perder.

Como se haze la ternera.

LA Ternera lo mas ordinario es echar-
la en adouo de ajos, y oregano, y vi-
nagre, y sal, y asarla, para ella que esté en
adouo, ò no, la salsa ha de ser de oruga:
esta se haze tostando vn poco de pan, de-
manera que estè negro, y echarlo en re-
mojo en vinagre; luego moler vn poqui-
to de la oruga, y echar quatro, ó cinco
partes de pan remojado sobre ella, y mo-
lerlo junto con vn quarteron de açucar,
demanera que no estè muy fuerte la oru-
ga, y desatarlo con vn poco de vinagre,
y passarla por vn cedacillo ò estameña, y
echar-

echarle vn poquito de canela. Esta salsa se sirue fria. Otra oruga se haze de miel, y se puede guardar muchos dias. Adelante diré como se hazen entrambas, y pōdré las cantidades, y la miel, y como se ha de beneficiar.

¶ Las palomas torcazes se asan de manera que no esten muy asadas, y se sacan, y señalan por sus juntas, y se les echa mucho çumo de naranjas, y vn poquito de pimienta, y sal, y se bueluen las pechugas abaxo, y se ponen vn poquito sobre las brasas, demanera que no cuezan. Siruense calientes.

¶ Tambien se siruen, asandolas mechadas, y poner debaxo dellas vn poco de caldo, y recoger el çumo dellas, y de otras asadas: luego tostar vnas reuanadas de pan, y assentarlas en el plato, y señalar las palomas, y assentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, y el çumo de los asados echādoles sus especias, pimiēta, nuezes, y gengibre, y çumo de limon, y echarlohas por encima de las palomas, y pódras el plato sobre vn poco de lumbre, antes

quelse sirua, y vaya caliente a la mesa.

Palomas Torcazes con salsa de almendras.

ASaràs quatro palomas, y apartarlashas, y ahogarlas con vn poco de tozino gordo, y vn poco de cebolla cortada muy menuda: y luego echales caldo quãto se bañen, y vayan coziendo poco a poco, y sazona con todas especias, y tomaràs vn quarteron de almendras, y tostarlashas con su cascara, y majarlashas muy bien en el almirez: luego lasdesataras cõ vn poco de caldo, y passarlashas por vn cedazillo, o estameña. Echaras estas almendras dentro la vasija donde estã las palomas, y echarlehas seys onças de açucar, y vnpoco de agrio; y vayan coziendo poco a poco, y has de sazonar con todas especias, y canela: y siruelas sobre reuanadas de pã tostado. Estas palomas estofadas son buenas con salsa de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se haze desta manera,

a. Cozer las ciruelas, y passarlas por vn cedazillo, demanera, q̃ no quede por passar mas de los huessos, y cõ la misma agua donde se cozieren las ciruelas, se puede hazer la salsa, y sazonarla con todas especias, y canela, y echarle açucar demanera que estè bien dulce, y agria, y que estè vn poco encorporada, como salsa negra de harina, y ha de lleuar su vino, ni mas ni menos que la de harina quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca, o pies de puerco, y para anades, y para otras muchas bolaterias saluages.

Como se adrezan las perdizes.

EN las perdizes no ay que dezir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa destas se suele hazer señalandolas por las junturas, echãdo vn poco de limon, y vn poco de vino, y pimienta, y nuez de especia, y estofarlas un poquito, demanera, que no cuezan; y si le quisieres echar vn poco de mante-

ca de vacas fresca, será buena. Otra sal de limones se suele seruir cõ las perdizes tomando limones, y mõdarlos, y corta los menudos, y echar vn poquito de vi nagre, y pimienta, y sal, y vna gota de vi no blanco, y echarlo por encima de l. perdizes, assi como salen del asador: y n se ha de calentar mas, porque amargari y si le quisieres echar alguna vez açuca demanera que vaya agridulce, no ser malo.

Como se adreçan las Chorchas.

LAs chorchas se siruen de la manera tengo dicho en las palomas, y los sones, y otras aues saluages, añadiendol vn poco de vino, y yeruas, como es mej rana, y saluia, y hisopillo. Estas chorcha dizen, que lo que tienen en las tripa no es cosa suzia: y assi los estrangero las suelen sacar las tripas con el higad llo, quitando la hiel, y picanlo asina cru do, y echanlo en vna caçuela, sazonand las de especia, y sal, y vn poco de vino,

n poquito de vinagre, y vn poquito de caldo, y ponenlo debaxo las chorchas, quando se estan asando, y con la sustancia que cae dellas, y de otros asados, hazen vna salsa, y siruen las chorchas sobre vnas reuanadas de pã tostado muy bien aparadas, y echanle salsa por encima, añadiendoles vn poco de çumo de limon. Muchos señores gustan dello mas yo no he vsado desta salsa, porque lleua la suziedad de las tripas.

Grullas assadas.

LAs grullas asadas se suelen seruir haziendo gigote de la mitad de la grulla, y la otra media mechada, y asada: assentaràs la media grulla entera en el plato sobre reuanadas de pan tostadas; y pon pras el picado al lado. luego harás pebrada, echando en vna sarten vn quarteron de açucar molido, medio quartillo de vino tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, vn poco de caldo; sazonaras con todas las especias, y canela, y cueza hasta

que empiece a tomar punto, y echarlas has por encima de la media grulla picada, y ponla a estofar vn poco.

Si quieres seruir esta grulla picada con vn poco de adouo de ternera, y vn poco de pimienta, y vn poco de çumo de limon sin dulce, ni otra cosa ninguna es muy buena. Las mollejas de las grullas son muy grandes, y muy tiernas. Estas limpiandolas, y echandolas en adouo, luego abrir las tripas, y lauarlas, y echarlas tambien en adouo. Luego espetarlas mollejas en vn asadorzillo, y las tripas rebueltas, luego asarlas, y seruirlas cõ vn poco del mismo adouo, y vn poco de çumo de limõ, o narãja: es cosa muy regalada.

¶ Tãbiẽ son buenas estas grullas partidas por medio, y perdigadas en las parrillas, y mechadas, y echarlas en adouo, luego empanarlas en masa negra que sea gruessa, y quando esten acabadas de cozer, hazerle vn agujero, y echarle vn poco de adouo dentro, y dexarlas cozer otra media hora, suelen salir muy buenas. Desta manere se siruen las abutardas, las

tripas

ripas se han de reboluer a la molleja.

Todas las aues saluages podras seruir con estas salsas picantes, añadiendoles algunas yeruas del jardin, como es salsia, y mejorana, y las podras seruir con salsas negras de benaçon en potages, o en pastelones: las quales salsas hallaras escritas en el capitulo donde se trata de jauali.

Las anades, y çarcetas.

LAs anades, y çarcetas seruiras asadas con salsa de membrillos. Tomaras los membrillos, y mondarlos has, y partelos por medio, y cortalos en reuanadillas delgadas, y tomaras tozino en dados, y freyrlohas hasta que estè blanco: y luego echaras dentro vn poco de cebolla picada, y los membrillos, y ahogarlos has hasta que esten blandos. Luego sazonaras con especia negra, y canela, y echaras vn poco de vino, y vinagre, y açucar, y vn poco de caldo. y tẽdras las anades asadas

y mechadas, y aparadas, y assentarlas has sobre vnas reuanadas de pan tostado: luego echaras la salsa por encima. Esta salsa puede seruir con sisones, y alcarbanes, y pluuias, y gangas, y otros pajaros saluages, y con liebres asadas, si son tiernas: y sino son tiernas picarlashas descarnandolas; y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera, o carnero: y sazonaràs con todas especias, y su tozino picado, y hueuos, y tornaras a armar la liebre en vna caçuela grande, y pondrasla al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y de que estè cozida asẽtarlahas sobre reuanadas de pan tostado, y echaràs por encima, y por los lados la salsa de membrillos. Y aduierte que sino huuiere membrillos, podras hazer esta salsa con peros agrios.

Gigote de Liebres.

LAs liebres tambien son buenas asadas y picadas en gigote con azeyte, y vinagre, y pimienta: a estas liebres, si quisieres, echarleshas vna pebrada en lugar del azey-

azeyte,y vinabre, echando en la sarten vn poco de vino tinto,y vn poco de vinagre, y açucar, vn quarteron para cada plato,y vn poco de caldo, y sazonaras con pimienta,y gengibre,y canela, y algunos clauos enteros, y cueza hasta que el açucar vaya tomando punto. Luego echala por encima del gigote de la liebre,y ponla a estofar vn poco. Esta pebrada puede seruir tambien para echar por encima de las liebras armadas: y para encima de gigotes de palomas,o sisones, o anades, y para encima de gigote de venado.

Conejos.

LOs conejos, lo mas ordinario es seruirlos cõ azeyte,y vinagre. Si los quisieres seruir cõ salsa de alcaparras, tomaras vn poco de buen azeyte,y freyras ceuolla picada muy menuda, y tendras las alcaparras bien dessaladas, y cozidas, y echalas en vna sarten con la ceuolla, y el azeyte,y echa pimienta,y vn poco de vinagre, y deale vn heruor, y señalarás los

conejos, y assentarloshas en el plato, y echaras la solsa de las alcaparras por encima, y si le quisieres echar dulce alguna vez, bien podras.

Conejos en mollo.

LOs conejos en mollo asarloshas, y cortarloshas en pedaços, y freyras cebolla cortada larga con azeyte, y echaras los conejos dentro, y dexarloshas ahogar muy bien. Luego sazonaras con pimienta, nuez, y gengibre, y echaras caldo de la olla quanto se cubran los conejos, y cuezan muy poco a poco, hasta que esten bien cozidos, y echale vn poco de vinagre, y açafran, y seruirloshas sobre reuanadas de pan blanco. Esto se entiende, que ha de ser con buen azeyte de Valécia, o có otro azeyte q̃ sea muy bueno.

Gigote de Conejos.

ASaras dos conejos, y despues de asados picaras las piernas, y los lomos

nos, y assenteras este picado sobre vnas reuanadillas de pan blanco , y pondras las espaldillas y las cabeças de los conejos al derredor: y luego mezclaras vn poco de caldo con vn poco de azeyte, vinagre, pimienta, y sal, y echarlohas por encima del gigote, y ponle a estofar vn poco, y siruelo caliente: y si quieres guardar el lomo de vn conejo, y hazerlo reuanadillas, y assentarlo por encima del gigote parece muy bien,

Otro gigote de conejos frios.

ASaras los conejos, y picaras toda la carne de los lomos, y piernas, sin dexar mas de las cabeças, y fazonarás de sal y pimiẽta: y luego haras vna ensalada de todas yeruas, y compondras el plato de tu gigote, y ensalada, haziendo como vna rosca en el plato, yẽdo poniendo montõzillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondras vn poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limõ, y fazo

nala de azeyte, y vinagre, y luego adornala por la parte de afuera cõ algunas rajas de diacitron, y granos de granada, y confites, y todas las cosas que suelen poner a las ensaladas: y en medio pondras vnos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, o salpicon azeytunas quitados los huessos. Este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en huerta.

Salpicon de vaca.

PVes que tratamos de salpicon, quiero auisar, que quando te pidieren salpicõ de vaca, que procures tener vn poco de buen tozino de pernil, cozido, y picado, y mezclado con la vaca, y luego su pimiẽta, sal, y vinagre, y su ceuolla picada, mezclada con la carne, y vnas ruedas de ceuolla, para adornar el plato es muy bueno, y tiene buen gusto.

Pollos asados con su salsa.

LOs pollos asados pocas vezes se siruẽ con salsa, saluo si ay agraz. Para esta salsa tomarás los granos del agraz, y ten dras en vna sartẽ tozino frito en dados, que esten bien fritos, y sacarlos has fuera de la sarten; echarás los granos del agraz afreyr, y darles has dos, ò tres bueltas so bre el fuego, y no mas, porque no se cuezan demasiado, y echarás açucar, y canela, y pimienta, y vn poco de vinagre, y assentaras los pollos sobre reuanadas de pã tostado, y echarás la salsa de agraz por encima.

Pollos rellenos.

SI quieres rellenar pollos, tomaràs vn poco de tozino en reuanadillas, y freir lo has, y quando este medio frito, echarás vn poco de ceuolla cortada a lo largo, y freyrlahas a medio freyr; luego echarás vn poco de carne cruda picada, y freyrlo has todo, reboluiendolo con vna paleta, hasta que estè la carne perdigada, y echa

ras alli yeruabuena, y cillantro verde, y vn poco de mejorana. Luego batirás media dozena dehueuos para quatro pollos y echarloshas en la sarten, y reuolberlohas con la paleta hasta que estè bien seco, y sacarlohas al tablero, y picarlohas muy bien, y meterlehas quatro hueuos crudos, y sazonaras con especia negra, y açafran, y agrio de limon, ò naranja, y sal. Este relleno es lo mas ordinario. Si no tuuieres carne para este relleno, con higadillos de gallinas, y los demas materiales, lo podràs hazer. Si quisieres reboçar estos pollos rellenos, podras echar en el relleno agrio, y dulce, y quando tengas los pollos rellenos, y espetados en el asador, tomaras los pies de los pollos cortados por la junta, y aguzaras el huesso del pie, y meterlo has por la cabeça del pollo. En cada cabeça del pollo pondras los pies, de manera que parezcan cuernos de venado, y asarloshas, y quando esten asados, reboçarlos con yemas de hueuos, de manera que esté bien cubiertos, yendolos asando, y dando con vnas

plumas, y las yemas reboçãdo tambien o pies; que eſtan pueſtos en las cabeças de los pollos. Quando eſten bien cubiertos: tomarás vn poco de manteca caliente, y y echarſelahas por encima, y eſpõjará el reboçado, y echaras vn poco de açucar por encima, y ſacarloshas, y ſeruirloshas con vnas ojuelas, porque no ſe ſiruen ſobre ſopa, porque abultan mucho, que con quatro pollos henchirás vn plato. Las cabeças deſtos pollos han de eſtar pueſtos por la rauadilla, que vengan a quedar los cuernos ſobre las eſpaldas.

Empanadas de perdizes.

EMpanadas de perdices con maſa de bollos: tomarás las perdizes deſpues de peladas, y limpias, y perdigarlashas en las parrillas, y darlashas vn golpe en las pechugas, de manera que eſté medio aſadas, y ponlas en vna pieça con vn poquito de vino, y de todas eſpecias, y ſu ſal; y tẽdras vnas lonjas de tozino gordo muy delgadas, y otras chiquitas de tozino ma

gro muy remojadas, y dexalo estar desta manera por media hora, y toma harina, y haz vna massa encerrada con hueuos, y agua, y sal, y vn poquito de manteca, y tiẽde vna hoja vn poco larga; y gorda, y tendras manteca fresca de vacas lauada, y sonada; pondras muchos pedazitos de manteca por la hoja de masa, q̃ tome la mitad della, y roziarlahas con vn poco de harina, y doblarlahas que cayga encima de la manteca del otro pedazo, que no la tiene, y tornarlahas a tender larga, y tornaras a poner otros bocaditos de manteca por toda ella, y echaras otro poco de harina, y arrollarlahas como ojaldrado. Luego cortaras cerca de vn palmo deste rollo de masa, y recogeras las pũtas, y haras vna torta redonda. Luego tomaras vnas lonjas de tozino gordo, y pondraslo sobre la mesa, luego pondras sobre ellas otras chiquitas de tozino magro. Luego ponerâs vna perdiz, la pechuga para baxo, y luego le pondras en las espaldas otra lonja de tozino gordo, y yras recogiendo la masa demanera que todas

dodas las orillas vengan a juntarse en las espaldas de la perdiz, mojandolas con vn poco de agua, porque quede cerrado, como cerradero de bolsa. Luego bolueras la perdiz la pechuga hazia arriba, y amoldarlahas de manera, q̃ no se vea por dõde se cerró, y tomarás dos pies de la perdiz, è hincarloshas en la empanada, las vñas á fuera, y dorarlahas cõ yemas de hueuo; y põlo sobre vn papel, y metela en el horno. Son muy buenas empanadas, y llamã se empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

YA que auemos començado a dezir destas empanadas trasordinarias, põdrè aqui otras dos manersa de empanar en asador. Tomaràs tortolas, ò perdizes, ò palominos, ó pichones, y cortarleshas los alones muy á rayz, y las piernas recogerselashas, de manera, que queden muy redondas, y espetarloshas, y asarloshas: y quãdo estẽ asados, tẽdrás hecho vn batido cõ harina de arroz, y açucar, y yemas de

hueuos, y vna gota de vino: luego echa-
ras a lo que se asa vn poco de sal, y espe-
cias: luego yras dorando con el batido
lo que se està asando, y quando este baño
estuuiere bien seco, echarlehas vn poco
de manteca, y dexarlohas secar mas, y lue-
go dale otro baño cõ vnas plumas: y des-
ta manera yras haziendo hasta que no se
vea nada de la bolateria. Luego lo tor-
naras a roziar con manteca y echales a-
çucar molido por encima, y quedaran re-
dondas como empanadas, y pareçerà em-
panadas Inglessas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

TOmaràs carbonadillas de piernas de
ternera muy delgadas, y batirlashas
con la buelta del cuchillo, y mecharlas-
has, y echalas en adouo de la misma ter-
nera, añadiendole especias, y luego espe-
tarlashas en vn asador delgado, y que va-
yan muy juntas, y apretadas, y en vn asa-
dor puedes hazer tres empanadas, apar-
tando vnas de otras, dos dedos, y quando
esten

esten asadas harâs vna masa fina sin açucar, y sobarlahas mucho que haga correa y tenderlahas delgada, y haras leuantar el asador a la mesa, y tomaras aquella hoja de masa, y vntarlahas con manteca, y rebueluela sobre el vn tercio de las chulletas, que dè tres, ò quatro bueltas. Luego le pondras vn papel por encima, vntado con manteca, y atalo por las puntas y por el medio: luego haz otro tanto a las otras dos empanadillas. Y despues q̃ estè todo hecho, ponlas a asar hasta que estè la masa bien cozida, y que tenga color. Luego quitales el papel, y rozialas con manteca, y echales açucar raspado por encima.

Sopa de perdizes.

ASaràs las perdizes, y luego las cortaras, apartando toda la carne de los huessos, y hazerlahas tajadillas pequeñas: luego haras vna sopa de pã blãco, cortado con la mano a bocadillos, demanera que estè la sopa bien alta. Luego podras

por encima la carne de las perdizes. Luego tomarás caldo de la olla, y echale vn poco de buen azeyte, y vinagre, que estè bien agrio, y pimienta, y vn poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla a calentar, y siruela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podras hazer de conejos, beneficiandola como la de las perdizes.

Perdizes asadas con azeyte.

POndras a asar las perdizes, luego tomaras vn poco de buẽ azeyte, y echarlehas dos partes de agua, y echales sal, demanera, que estè salada, y batelo mucho, hasta q̃ se ponga blanca: y con esta salsa yras vntando las perdizes quando se van asando, luego haras otra salsa como esta, y siruela con las perdizes assi fria en su trinchero. Esta salsa ha de lleuar harta sal.

Anades estofadas.

PErdigaras las anades en las parrillas, demanera que esten medio asadas; luego

go dales a cada vna vn golpe,en la pechu
ga,luego freyras tozino en dados con vn
poco de cebolla , y aſſentaras las anades
en vna olla,y echa el tozino,y la cebolla
por encima,y ahoguenſe vn poco; luego
echale vn poco de vino blanco, y vn po-
co de vinagre : y echale agua caliente,
quanto ſe cubran las anades,luego ſazo-
na con todas eſpecias, y ſal,y echale den
tro dos,o tres membrillos en quartos:
luego põdras vn borde de maſa a la olla,
y aſſentaras otra ollita llena de agua ſo-
bre la olla de los anadones, demanera q̃
ajuſte muy biẽ cõ la maſa,y põla ſobre vn
poco de reſcoldo, demanera que cueza
poco a poco:y quando eſten cozidos,ſir
uelos ſobre vnas reuanadas de pan toſta
do cõ ſu ſalſa por encima,y no eches los
membrillos,que como no lleuan dulce,
no ſaben bien . Si quieres echar dulce en
eſtos anadones bien podras,y podras ſer
uir los mẽbrillos con ellos:y ſino huuie-
re membrillos, podras echar ciruelas pa
ſas,coziendolas,y paſſandolas por vn ce
dacillo, y deſatarlas con el miſmo caldo

de los anadones, y echaſelo dentro, y vn poco de açucar, o buena miel, y canela molida, y dexaras algunas ciruelas enteras, quitados los hueſſos para que vayan por encima de las anades: y ſiruaſe como eſtà dicho.

Lechones aſados.

LOs lechones lo mas ordinario es aſarſe, y ſeruirſe con ſopa de queſo: de ſopas, no digo por agora nada, porque adelante harè vn capitulo, que trate dellas.

Salſa de lechon.

TOmarás el higado del lechon aſado, y majarlohas con vnas almẽdras toſtadas con caſcara, y vna reuanada de pan toſtado, y remojado con caldo, y majarſeha todo muy bien, y paſſarlohas por vn cedazillo, ò eſtameña, y ſazonaras de todas eſpecies, y canela, y cueza vn heruor, echandole quatro onças de açucar, y vn poco de çumo de limon. Y ſi quieres hazer eſta ſalſa ſin dulce, echarlehas vn gra

o de ajo asado, y vn poquito de queso, y
as especias, y no has de echar genero de
grio adonde entrare queso.

Vn lechon en salchichon.

TOmaras vn lechõ que sea grande, mayor de los que se suelẽ asar, y despues que estè muy bien pelado, cortarlehas los pies, y abrirlohas por la barriga, y despues de destripado yraslo descarnando, demanera que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo a los huessos. Ha se de desollar cabeça y todo, que no quede en los huessos ninguna carne, y echar el pellejo con su carne en agua que se desangre, y luego escurrirlohas, y põdraslo sobre el tablero, la carnaza cara arriba. Tomaras sal molida en cantidad, y sembrarselohas por encima, demanera que estè bien salado ; luego tendras pimienta, y clauo, y nuez, y gengibre todo mezclado, y echarlohas por encima : demanera que quede toda negreando , y arrollarlohas , començan-

do por la cabeça, y despues que estè arrollado, atarlehas las pũtas muy rezio, por que no se salga la sazon; luego lo yras liã do con hilo de vala muy apretado, y dexarlohas vn poco enarqueado, como berga de ballesta, y pondraslo a cozer cõ tozino, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y otras yeruas, y vn poco de agua, quanto se cubra, sazonandolo de sal, y especias, que estè vn poco subido, y seruirlohas frio cõ algunas flores, ò ruedas de limon, quitandole primero todos los hilos con que estuuo atado. Y si quieres seruirlo en ruedas cõ limones, parece muy bien, y es muy buen plato. Cortando este lechon en ruedas, parece ojoldrado, y siruelas sobre algunas hojas verdes, y adornalas con ruedas de limones.

Vna pierna de carnero estofada.

TOmaràs vna pierna del carnero que sea rezien muerto, y golpearlahas

con

on la mano del almirez, demanera que
sten quebrātados los huessos, y mechar
rhas con mechas gordas de tozino, que
atrauiessen toda por de dentro, dere-
ho por la hebra, y ponle vnos clauos de
specia hincados, y algunos ajos, luego
metela en vna olla, y echala tanto vina
gre como quepa en vna cascara de me-
dia naranja, y otra tanta agua, y vn boco
de pimiēta, y nuez de especia, y no ha de
leuar otra especia: echale vn poquito de
sal, y tomaras vn poco de masa, y harás
vn rollito, y pondrasle por el borde dela
olla: luego pondras encima otra ollita q̄
ajuste en la boca de la olla grāde, dema-
nera que con la masa no pueda respirar:
y desta manera la pondras al fuego, que
sea vn poco de rescoldo, y la ollita que
esta sobre la olla grande, ha de estar lle-
na de agua, porque de otra manera se se
caria la olla de la pierna. Quando aya es
tado al fuego hora y media, sacarlahas
del fuego y quita la ollita, y buelue la
pierna, y torna a poner la ollita sobre la
olla, y vazia el agua caliēte de la ollita, y

tornala a henchir de agua fria; y dexala acabar de cozer, y hallarlahas muy tierna, y con dos escudillas de sustancia, sirvela sobre vnas revanadillas de pan tostadas, y echa la sustancia por encima. Si la quisieres seruir picada como gigote, tambien es buena. Y aduierte, que sino quisieren ajos en ella, que importa poco q̃ no los lleue, q̃ sin ajos se puede hazer.

Otra pierna estofada de otra manera.

GOlpearas la pierna muy bien, y perdigarlahas sobre las parrillas, y de q̃ estè bien perdigada, metele vnos clauos, y vnos ajos, y metela en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y sazona con especia negra, y ehale tozino en dados, frito cõ vn poco de cebolla picado, y su sal, y agua, ò caldo hasta q̃ se cubra la pierna, y tapala cõ vna cobertera, y podras echar dentro, si quisieres algunos mẽbrillos, ò peros agrios ò al-

almendras tostadas: y si alguna vez la
quisieres hazer dulce podras añadiendo
mas agrio, y canela: y si la salsa estuuie
muy rala, espessarlahas con vn poqui-
to de harina quemada, desatandolo con
el mismo caldo de la pierna.

Otra pierna estofada de otra manera.

ECharas a cozer vna pierna de carnero, y quando estè medio cozida, sacarlahas, y dexala enfriar, y picarlahas como para gigote: y pondras alli tambien los huessos, y echole vn poco de caldo, y vn poquito de vino blāco, y vna gota de vinagre, y pimienta, y nuez, y gēgibre, y vn poco de māteca de vacas fresca, y media cebolla cruda entera, y vn poco de oregano molido, y ponla sobre vna poca de lūbre en vn plato, ò cazuela de barro, y tapala, y dexala estofar media hora a poca lumbre, y corta vnas reuanadillas de pā muy delgadas, y assiētalas en vn plato, y

compō los huessos de la pierna encima, y luego echaras el picado con su salsa, y la media cebolla echaras a mal, y echale vn poco de çumo de limō, ò de naraja encima, y siruela caliēte. Desta manera puedes estofar carbonadas de cabrito cō sus huessos, y carbonadas de pierna de ternera, añadiendoles mas caldo, despues que estē estofadas, para q̄ se puedā cozer biē.

Vna pierna de carnero rellena.

TOmaras vna pierna de carnero que no sea manida, y desuellala, abriendo la por la parte de adentro, demanera q̄ no se rompa: luego descarnala, y pica la carne, y de la mitad haras vn relleno, perdigando la carne con su cebolla, y tozino, como esta dicho, para los pollos rellenos, echādo alli vnas hojas de yeruabuena, y mejorana, y quatro hueuos, y desque este bien seca; juntala cō la otra carne que esta cruda, y picala junta, y sazona con todas especias, y vn par de hueuos, y sal, y el çumo de vn limon, y vn po

co

[...]o de mejorana picada: luego tendras el pellejo de la pierna ſobre el tablero, a[...]ido al jarrete; y ponle vn poco de reda[...]io por la parte de adentro, y tornala à coſer con vna mechadera, y vn poco de hilo de bala, y eſpetala en vn aſador, atandola muy bien, porque no ſe ande, y ponla aſar, y pondras debaxo vna pieza cõ vn poco de caldo, a dõde cayga la ſuſtancia de la pierna, y toſtaras vnas reuanadillas de pan, y ponerlas en vn plato, y ſaca la pierna, y aſsientala ſobre ellas, y toma la ſuſtancia, y echale çumo de limon, y vn poquito de eſpecia, y dale vnos cortes a la pierna por encima, y echale la ſuſtãcia.

V na pierna de carnero à la Franceſſa.

HAs de deſollar la pierna, y deſcarnarla, y picar la carne, echando con ella tozino, y cebolla cruda, y vn poco de mejorana, y axedrea, hiſopillo, y quatro hueuos crudos, y eſpecias, y vn poquito de

vina-

vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echaras la carne sazonada, y coserlahas con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala, y despues ataras la pierna cõ vnas bueltas de hilo, y ponla en vn perol, ò en vna olla, y echale alli caldo quanto se cubra, y echale tozino frito en dados, y vn poco de cebolla cruda, cortada a lo largo, y vn poco de manteca de vacas fresca y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana y hisopillo, y cuezase con todo esto, hasta que este cozida, y luego echale vn poco de harina quemada que no estè muy negra, desatada con el mismo caldo, de manera que no estè muy espessa, ni muy negra, sino vn poco parda, y assentarlahas sobre reuanadas de pan tostadas, y darlehas vnos cortes: echa la salsa por encima.

Otra pierna de otra manera.

OTra pierna se haze armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne

nè con su tozino, y sazonarla con sus especias, y quatro, ò seys hueuos, y sal, y vn poquito de agrio, y armarla envna caçuela grande, demanera que parezca la misma pierna, yponerla por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de hueuos duros y cuezase con lumbre abaxo, y arriba, y siruela sobre vna sopa. Desta manera se arman gallinas, y pichones, y cabrito, saluo que los corpanchones de las gallinas se han de cozer primero, y despues armas sobre ellos, y se ha de perdigar la mitad de la carne, yhazer vn relleno, y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porque estè mas tierno.

Vn platillo de pichones, ò pollos, ò palominos.

TOmarás media dozena de pollos pelados, y limpios, y cozerloshas a medio cozer, y luego asiētalos en vn cazillo, ò cazuela de barro, y tomaras vnasle

chu-

chugas perdigadas, y assentarlashas sobre los pollos, y luego pica vn poco de verdura, yeruabuena, y peregil, y cilãtro verde: y luego toma tozino en dados muy menudos, y freyrlohas hasta q̃ este bien freito, y luego echa la cebolla cortada muy menuda, y friela cõ el tozino, y echala sobre los pollos: luego sazona cõ pimienta, nuez, y gengibre, y echale caldo hasta que se bañen los pollos, ò palominos, y ponlos a cozer, y hazlos apurar hasta que queden con poco caldo, y luego batiras quatro yemas de hueuos, y vna gota de vinagre, y sacaras primero de la flor del platillo, en vn plato, luego quajaras el platillo, y llegalo al fuego, y no cueça porque no se corte, y pondras vnas reuanadillas de pan en el plato: luego echa el platillo sobre las reuanadillas con el mismo cazito, y hecha la flor por encima, y vn poco de çumo de limon, ó narãja. Aduierte que todas las vezes que puedas hazer cada platillo de por si, que es mejor que no hazer muchos juntos, y vã con mejor gracia: y luego buscaras algunas

as cosillas cō que adornar los platillos, omo son mollejuelas de cabrito, ò de ernera: y con solo agraz, y verdura son uenos, sin lechugas, y sin hueuos.

Pollos rellenos cozidos.

LOs pollos rellenos cozidos cō lechugas rellenas con carne sazonada, como para albondiguillas, que no tengan mas de carne, tozino, y hueuos, y de todas especias, sin perdigar, y rellena los pollos entre cuero, y carne, y assiétalos en vn cazo, ò cazuela, y luego perdiga las lechugas, y quitalas el cogollo de medio, y en su lugar se hincharà de la carne del mismo relleno de los pollos, y atalas por las puntas, y assiétalas con los pollos rellenos, y echales cebolla frita con tozino, y todas especias, y echale vn poco de verdura picada, y caldo, hasta que se cubran las lechugas, y cuezā hasta que apure el caldo, quanto se bañen los pollos Luego quajaras este platillo cō quatro yemas de hueuos, batidas con vn poco

de vinagre ſacando primero la flor, y p-
dras ſacar los pollos, y partillos por me-
dio, y yr armando el plato, poniendo en-
trepollo, y pollo lechuga rellena. Y deſ-
pues que eſtè el plato compueſto echa-
ras la flor por encima, porque le dá mu-
cha gracia.

En eſte relleno de pollos, y lechugas
podras echar yemas de hueuos duras,
cañas de vaca al tiempo q̃ ſe rellenã. T
bien podras echar algunas vezes a eſto
platillos açucar, y canela por encima, a-
ñadiẽdo mas agrio de limones, ò narãja

Aduierte q̃ el dulce no ſe ha de echa
quando cueza, ſino quãdo eſta ya pueſto
en el plato, y es muy buẽ guſto el agrio
y dulce. Quãdo tuuieres muchos platos
de cada coſa, haras eſtos platillos deſta
manera. Las lechugas rellenas haras a
parte en vna pieza grãde, y los pollos re-
llenos en otra, y quajaras el platillo de
los pollos, ò el de las lechugas, y quando
vayas ſiruiẽdo, mojaras las ſopas, ò reua-
nadas con el caldo que eſtá quajado, y
yras componiendo tus platos de pollos

rellenos, y lechugas, echando de la flor por encima.

Esto basta para entẽder, que lo mismo es hazerse de pollos, como pichones, o gallinas; porque aunque tengo dicho q̃ partan los pollos por medio, parecẽ biẽ enteros: las lechugas entremetidas entre pollo, y pollo: y luego echaras açucar y canela por encima, y la flor del platillo, añadiras mas agrio de limõ, ò naranja, y si acaso no tuuieres pollos, ni pichones rezien muertos, y no los pudieres rellenar, rellenalos por de dẽtro, y si acaso no huuiere lechugas, puedes rellenar escarolas.

Platillo con membrillos.

EStos platillos podras hazer sin rellenos, tomaras los pollos, ò pichones a medio cozer, y partirloshas en medios, o en quartos, y assẽtarloshas en vn cazillo, ò cazuela, y freyras tozino en dados que sea muy menudo, y estè bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda, y friela, y echaras membrillos cortados delgados, como quien corta cebolla

larga,y echarloshas en la sarten con la cebolla,y el tozino , y frielo hasta que los membrillos esten blandos , y echalo todo en el cazillo, demanera que quedē cubiertos los pollos,ò pichones : luego sazonaras con pimienta,y nuez,y gengibre,y canela,y echaras vn poco de vino, y vn poquito de vinagre , y cosa de seys onças de açucar,y echarlehas caldo hasta que se bañen por encima,y cueza hasta que se apure,que quede como conseruado,siruelo sobre reuanadas de pan tostado,y cōpōlo con algunas torrijas,ò algunas vbres de ternera tostadas.No los saques cō cuchar,sino con el mismo cazito lo puedes echar en elplato,porque de la misma manera q̄ está en el cazito. Estos platillos no es bueno hazarse muchos juntos,porque no se anden cuchareando,sino cada plato de por si , en cazuelas,o en cazillos . En lugar de los pollos,echense lenguas de vaca cozidas.

(.·.)

Otro

Otro platillo con yeruas.

PAra hazer platillo de pollos, pichones ò gallinas, o otra qualquiera cosa, tomaras los pollos, ò pichones, y cozerlos has á medio cozer, y assétarloshas en vn cazo, ò cazuela, y tomaras las yeruas per digadas, como son lechugas, ò escarolas, ò ripõces, o chicorias dulces, ò amargas, que todas son buenas, y yras mudãdo cada dia su manera de yeruas, y bolateria: y assentaras las yeruas sobre los pollos, ò pichones, y freyras ceuolla con tozino, y echarselahas por encima, y echaras caldo hasta que se bañen, y picaras vn poco de verdura, peregil, ó yeruabuena, y echaselo por encima, y sazona con todas especias, y de que estè el platillo cozido, quajarlohas con yemas de hueuos batidas, y vn poco de vinagre, apartando primero la flor: y no cueza mas de medio heruor, porque no se corte. Sacarlohas en el plato sobre reuanadillas de pan, y echarlehas la flor por encima. Pongo aqui esta manera de quajar los platillos, porque

es lo mejor. Tambien se puedenhazer de otra manera, que es hazer vn brodete: y despues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle vn poco de la flor del platillo, y es muy acomodado quando ay muchos platos que seruir: mas con todo esso aconsejo que se quaje cada vna de por si. Ya tengo dicho que a estos platillos se les puede echar dulce quando quisiere, mas no han de cozer con el, sino echarselo quando lo siruieren en el plato, y ha de ser açucar, y canela, añadiendo mas agrio de limon, o naranja. Este brodete, para seruir los platillos, se haze batiẽdo yemas de hueuos, y vn poco de vinagre, y echar caldo cõforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayẽdolo a vna mano demanera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo. Suelenle echar vn poquito de açafran. Seran menester ocho yemas de hueuos para vna açũbre de caldo, y este seruira para quatro, o cinco platos.

(.·.)

Platillos sin verduras.

SI no hallares verduras, toma carnero, ò ternera, y picala, y sazonalo, como para albondiguillas con sus hueuos, y especias, y tozino: y luego echalo en vn cazito, y echale caldo, y desatalo, y põlo sobre el fuego, y velo meneando, y haras vn pastel embote, y mete alli los pollos, ò pichones: y sazonalo todo, y podras poner en ello algunas cañas de vaca. La volateria que entrare en estos platillos, ha de estar cozida del todo, y sacarlohas en los platos, y põdras yemas de hueuos duros por encima, y adornaras el plato cõ algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ternera, ò cabrito, podras hazer con albondiguillas, assentando los pollos en vn cazillo, y sazonar con todas especias, y vn poco de verdura picada, y freyras vn poco de cebolla con tozino, y echaselo dentro, y echarlehas caldo hasta que se cubran bien, luego haras albondiguillas sobre los pollos, y cuezan dos heruores, y quajalos con yemas de

de hueuos batidos con vn poco de vinagre, y siruelos sobre reuanadas de pan, y çumo de limon, ò naranjas por encima. Aduierte, que antes que venga el agraz vn mes, vienen los agrazones, que se llaman por otro nombre grusela, y por otro se llama vuaspin. Estos nacen en vna manera de espinos, que siruen de agraz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seys hueuos, sin los demas aderentes que se suelen echar por encima, como son mollejas, higadillos, y carbonadillas mechadas.

Capon a la Tudesca.

TOmarás vn capon que estè cozido, y pondràslo en vn cazo con caldo, y tẽdras cosa de libra y media de ternera de pierna medio cozida, y picarlahas sobre el tablero, y echarlahas en vna pieza, y echale doze yemas de hueuos crudas, y vn poco de vinagre, y sazonaras cõ todas sus especias, y echalo donde estuuiere el capon, demanera que el capon estè

bien

en cubierto. Y aduierte, que el caldo nde estuuiere el capô, ha detener bue grasa. Demas desso, le echaras dos, o es cañas de vaca hechas trozos, y hade ozer el capon con la ternera poco a po o, cosa de vna hora. Luego sacaras el ca on sobre reuanadas de pan, componien dole aquella ternera al derredor, y por ncima, y pondrasle yemas de hueuos du as por encima, para adornar el plato cõ as cañas.

Vn platillo de aues con azederas.

TOmarás las aues, o pollos o lo q̃ quisieres, y cozerlohas, y assentarloshas en vn cazito, o cazuela, y echarlehas encima muchas azederas crudas, y tomarás tozino en dados muy chicos, y frielos mucho hasta que esten blancos, y echales cebolla cortada muy menuda, y friela, y echalo todo encima de las azederas, y sazonaras con todas especias, y echale caldo quanto se baña, y ponlo acozer: y en dando vn par de heruores sacarlohas del

fuego. Este platillo no se quaja conhueuos: siruelos sobre rebanadas de pan, y es muy apetitoso.

Vn aue a la Portuguessa

TOmarás vna aue cozida, y rellena, salpimẽtada, y assentarlashas sobre ojuelas, y cercarlahas con hueuos hilados, y conseruas, como son cermeñas, y diacitron cortado, y otras conseruas, y ojuelas: este plato se sirue frio.

Vna gallina rellena en alfitete.

HArás vna masa con solo hueuos, y sal, y vn poco de manteca, demanera que no ha de lleuar agua, ni vino, mas de solos los hueuos, y haras ojuelas vn poco gordas, y freyrlashas cõ mãteca de puerco, y tendras vna aue rellena, y cozida, y assentarlahas sobre las ojuelas, y tẽdras hecho vn brodete con buen caldo, y grata y echaras al derredor del aue vn poco dellos, demanera q̃ no se mojen todas las ojue-

[...]elas,y echaras açucar,y canela por en[...]
[...]a de todas las ojuelas : y siruase ca-
[...]te.

Otra aue en alfitete frio.

TOmaràs las ojuelas de la misma ma-
nera que està dicho atras, y cortarla[...]
[...]s redódas, vnas mayores que otras an-
[...] de freyrse, y tendras hueuos mexidos
[...]ras echando en el platovna hoja de la
[...]asa frita, y luego hueuos mexidos enci-
[...]a, y luego otra hoja encima de los hue-
[...]os mexidos, è yras echando hojas, y hue
[...]os mexidos hasta que estè bien alto el
[...]lato, poniendo los mayores debaxo, y
[...]uego tendras vnas almendras rajadas
[...]nuy menudas, y tomaras vn poco de al-
[...]niuar que estè muy subido de punto,
[...]echarlohas por encima de todas las ojue
[...]as: luego echaras las almẽdras cortadas
[...]por encima del plato, y pegarsehan al al-
[...]miuar: luego tendras vna gallina cozida,
[...]rellena, y salpimentada, y pondrasla en-
medio del plato. Este plato se
sirue frio.

galli-

Gallina Morisca.

ASarás vn par de gallinas, y luego h
ras los quartos, y cortaras vn poc
de tozino en dados muy méudos, y frey
loshas muy bien hasta que esten blancos
y echale vn poco de cebolla picada mu
menuda, y ahogaras las gallinas con est
tozino, y cebolla, echale caldo quanto l
cubran, y echale vn poquito de vino, y v
poco de vinagre: y si huuiere vn poco d
manteca fresca se le puede echar. Sazona
con todas especias: en este platillo no se
echan hueuos. Ha de salir vn poco agrio:
si le quisieres echar vn poco de verdura
picada podras.

Pichones ensapados.

TOmaras quatro pichones rezié muer
tos, y pelalos en agua caliente, y abre
los por las espaldas, desde la cabeça has-
ta la cola, solo el pellejo: luego los yras
desollando; demanera, que no se rompa
el pellejo, y cortaras las piernas, demane
ra

ue queden los muslillos en el pelle-
y los alones, cortandolos por las jun-
.Luego pondras el pellejo ſobre el ta-
ero, y rellenarloshas con relleno de la
iſma carne de los pichones, y ternera,
cabrito,y picaras la carne,y freyras to
no en reuanadillas delgadas: y en eſtan
o medio fritas,echa vn poco de cebolla
ortada à lo largo,y freyrlohas con el to
ino . Luego echaras vn poco de yerua-
uena,y cilantro verde , y mejorana ſi la
uuiere , peregil muy poco, porque ſi es
mucho dá mal guſto en los rellenos:y ſi
no huuiere yeruabuena , y cilantro ver-
de,echaſelo ſeco,ymolido.Echaras en la
ſarten la carne picada,y freyrlahas : lue-
go echa ocho hueuos crudos,y rebuelue
lo todo con la paleta haſta que eſtè bien
ſeco el relleno. Luego tornalo al table-
ro,y picalo muy bien,y metele otros qua
tro,ò ſeys hueuos crudos, y ſazona cõ to
das eſpecias,y agrio de limon, y pondras
yemas de hueuos duras en el pellejo,y ca
ñas devaca en trozos:luego echaras el re
lleno encima, y coſeras el pellejo del pi-

chon

chon con vna aguja,y vna hebra de h
larga,demanera,que en la costura no a
mas de vna hebra, y pōdras los pichon
en vna cazuela con lonjas de tozino d
baxo,y encima,y pondrasla al fuego,y
pala con vna cobertera,y echale lumb
debaxo,y encima:y despues de asados,
raras por la punta del hilo,y saldra tod
y siruelo sobre vnas ojuelas muy delg
das,y echales vn poco de almiuar por e
cima sin tocar a los pichones.Luego co
ta vna dozena de almendras en ragita
muy menudas,y echales por encima la
ojuelas . Si quisieres hazer este relleno
dulce , echale açucar, y canela, añadien
dole mas agrio. Tambiē podras mezclar
este relleno,si fuere amigo de dulce tu se
ñor, vn poco de pasta de maçapan mez-
clado con yemas de hueuos duros , y
mezclado cō el relleno de la carne.Sino
quisieres seruir estos pichones sobre ojue
las,siruelos sobre vna sopa de natas,ò so-
bre vna sopa dorada. No se dize como se
han de hazer las sopas , porque adelante
las hallaran escritas.Esta suerte de picho
nes

s pongo aqui, porque es el aue que me
r se acomoda desta manera; porque tá
en se pueden hazer de pollos, ò de ga-
nas.

Vn capon relleno con ostiones.

POrque voy tratando de rellenos, quie
ro poner aqui vn plato de carne, y pes-
ado: y si te hallares adonde lo huuiere
fresco, aparejaras vn capon para relleno,
y tomaras ostias frescas, y haras vn relle
no con vn poquito de ternera, y ostias, y
friendolo todo en la sarten con tozino,
echarlehas vn poquito de verdura, y qua
tro hueuos crudos, reboluerlohas sobre
la lūbre con la paleta hasta q̃ estè bien se
co, y sazona con pimienta, y gengibre, y
nuez, y picalo sobre el tablero, y echale
otro par de hueuos crudos, y tendras o-
tros pocos de ostiones ahogados, y mez
clalos cō el relleno, assi enteros como es
tan, y echale vn poco de agrio de limō, y
rellena el capon cō este relleno, y embro
quetalo, y perdiguele vn poco; y espeta-
lo

lo en el asador. Luego tomaras vna lamprea fresca, y rodearlahas al capon atandolo muy bien, y ponerlohas a asar, y pondras debaxo vn plato que recoja el çumo del capon, y lamprea: echaras alli vn poquito de caldo, y vn poco de pimienta, y nuez, y vna migaja de clauo, y tostaras reuanadas de pan, y ponlas en el plato, y al capon encima con su lamprea, y echale la salsa por encima, y vn poco de agrio de limon, ò naranja, y sino huuiere lamprea, haras al capõ con hostras: y sirue lo sobre vna sopa dorada, o de natas, y siruelo caliente.

Otro capon relleno.

TOmaràs vn capon, y rellenarlohas entre cuero, y carne, con ternera, y algunas cañas de vaca, de la manera que está dicho en los pollos rellenos, y dexarlehas el pescuezo con su pico, y cortaras el medio pico de la parte de arriba : y despues de relleno põdrasle demanera que entre la rabadilla por el pico, y el pescue

o venga por el lomo, y embroquetarlo-
las, y ponle vna lonja de tozino en la pe-
chuga, y asalo, y despues de asado, toma
vna dozena de yemas de hueuos, y rebo-
çarlohas cõ ellas, demanera, que estè biẽ
cubierto: luego echa vn poco de mante-
ca caliente, y esponjará el reboçado, y to
maras vnos bollos de rodilla, y armaras
el plato con ellos, y con el capon. Estos
bollos adelante dire como se hazen.

Otro capon relleno.

APerejaras vn capon para relleno, y
cortarlehas el pescuezo, y los pies, es-
te relleno ha de ser de ternera, ò de ca-
brito, y no ha de ser perdigado en la sar-
ten, sino carne picada cruda, con su tozi-
no, y hueuos, y especias, como para albõ-
diguillas, echandole algunos trozos de
cañas de vaca, y yemas de hueuos cozi-
das: y si quisieres echar piñones bien pue
des. Rellenaras el capon entre cuero, y
carne, y por lo hueco, y echarlohas aco-
zer: y luego haras artaletes de otro capõ

del relleno que ſobrare: añadiendo y mas de hueuos cozidas, y picadas, y co ras los artaletes en vna tortera: quãdo té el capon cozido, y los artaletes har vna ſopa de pan de leche, ò de lo mas b co que huuiere, y mojarlahas cõ ſolo ca do: y deſpues que eſtè bien eſponjada, a ſentaras el capon en ella, demanera, qu ſe entierre caſi la mitad : luego le dara vnos cortes por la pechuga, y yras met do los artaletes por aquellas cuchillada y los demas põdras al derredor del capõ y echarlehas vn poco de çumo de limõ, de narãja por encima, y vnos higadillo de aues fritos, ò mollejas de cabrito, de ternera. Si quiſieres echar algunas ru das de limon puedes, quitandole la caſca ra porque no amargue. Por no gaſtar do capones, podras ſacar la carne de la pe chuga deſte capon para hazer los arta letes.

Empanadas de pollos enſapados.

A Parejaràs los pollos abriẽdolos por las eſpaldas, y rellenarloshas (como

tengo

tengo dicho atras en los pichones)y coserloshas con la hebra de hillo larga,y tomaras ojaldrado,y haras vna hoja grande y gorda, y pondrasla sobre el tablero,y sobre ella vn pollo,la pechuga para arriba,y ponle otra hoja de ojaldrado por encima,y repulgala, y haras de manera que quede la punta de lahebra del hilo con q̄ está cosido,fuera,porque despues que estè cozida la empanada, puedes tirar por ella,y saldrà toda,y cuezela en el horno, y raspale vn poco de açucar por encima. Y aduierte,que esta empanada ha de lleuarvna lonja de tozino delgada en las espaldas del pollo. Tambien se pueden empanar estos pollos,ypichones,ensapados n masa dulce,mas hanse de comer calié s. A todos estos rellenos se lespodrá e- har agraz quãdo está pequeño,y se pue- n echar passas de Corinto:y el agrio q̄ echares dẽtro,no sea de vinagre, si es sible , sino de limon , ò de agraz. ta empanada de ojaldrado se haze y buena de vn capon relleno, por- e con sola vna se hinche vn plato , y

podrasle poner el pescuezo de fuera que buelua hàzia la pechuga con vna cubierta de ojaldrado, q̃ quede la cabeça fuera.

Como se hazen los rellenos.

POrque voy tratando de rellenos, digo que todos los que han de ser asados, han de ser, friẽdo tozino, y cebolla, y luego echarle la carne picada, y echarle hueuos crudos, y freyrlo hasta que estè seco, como hueuos rebueltos, y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas hueuos crudos: y sazonar, y rellanar, y en lo que se dize de ceuollas, ò yerua, ò ajo, ò otras cosas, haste de conformar con el gusto de tu señor; porque aunque quites algun material de lo que va escrito, no por esso dexará de estar bueno: y todos los rellenos, que han de ser cozidos, han de ser de carne sazonada en crudo, y procurar que lleuen buen tozino, y algunas cañas de vaca, y vn poquito de riñonada de carnero fresca, y vn poco de agrio de limon.

Artaletes de ave.

TOmaras para vn plato dos pechugas de aues, y haras las chulletas muy delgadas, demanera que de cada pechuga hagas ocho, o diez chulletas, y golpearlashas con la buelta del cuchillo, y tendras dos dozenas de hueuos cozidos duros, y sacarleshas las yemas, y picalas sobre el tablero, y picaras vn poco de yeruabuena, y echarselahas: y sazonaras con pimienta, y nuez, y gengibre, y quatro yemas de hueuos crudos, y vn poco de çumo de limon, y vn poco de sal. Luego pondras las chulletas tendidas sobre el tablero, y picaras vn poco de tozino gordo muy picado, y pondras vn poquito sobre cada vna dellas, y tenderlohas por toda la chulleta: luego echaras del batido de las yemas de hueuos, y arrollarlashas cada vna de porsi, y asi haras todos los artaletes. Luego tomaras vnas broquetillas de caña muy delgadas, y yraslas metiendo de quatro en quatro, y ponlos en vna tortera vntada con manteca, y cubrela con su

cobertera: y echa lumbre abaxo, y arriba, y cuezanse. A este relleno podras echar açucar, y canela si quisieres, y vn poco de pasta de maçapan, mezclado cõ los hueuos: y siruelos sobre vna sopilla dorada: y sino fueren dulces, basta mojar la sopilla con vn poco de caldo, y vn poco de agrio sin hueuos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor.

POTAIERIA.

Otros artaletes de aues.

APareiaràs las chulletas de las aues, y tomaràs carne de pierna de cabrito, y picarlahas, y freyras vn poco de tozino gordo en reuanadillas, y vn poquito de cebolla, y picaras la carne, y echarlahas en la sarten con el tozino, y friase bien, y echale vn poquito de yeruabuena, y seys hueuos crudos, y freyrlohas todo, reboluiendolo con la paleta, y de que estè biẽ

seco

co facarlohas al tablero, y picalo muy
é, y metele otros dos, ò tres nueuos cru
os, y fazonaras con todas efpecias. Lue
o tendras otras quatro yemas de hue-
os duras, picadas cõ vn poquito de ver-
ura. Luego arrollaras los artaletes, co-
mo eftá dicho en los de atras, y meterlos
en fus broquetillas. Luego affentar-
loshas con las puntas fobre las yemas du
ras picadas: y luego affentarlos en fu tor
tera vntada con manteca, y cubrelo con
u cobertera, y ponlos á cozer con lũbre
abaxo, y arriba: y firuelos fobre alguna fo
pa. Efte plato no dexes de adornarle cõ
algo, como fon mollejas de cabrito, ò al-
gunas turmas de carnero fritas: y fino tu
uieres nada defto, dexa vn poco del relle
no de los artaletes, y echale mas hueuos
crudos, y vn poco de leche, y echalo a
quajar en vna tortera, y de que efte cozi-
do cortalo en rebanadillas, y yras metiẽ-
dolas entre los artaletes, y parecerá muy
bien: porq̃ fi es pofsible nũcafe ha de fer
uir ningun plato de platilleria, fin q̃ fe le
pógan algunos aderẽtes para adornarle.

Otros artaletes de ternera.

PIcarás carne de ternera con tozino gordo, y ſazonaras cõ hueuos, y todas las eſpecias, como para albondiguillas, y tomaras vn tablero mojado con vinagre y agua, y tomaras la carne picada, y aſſentarſehas por el tablero, del anchor de ſeys dedos, y del largo lo q̃ alcãçare. Luego ternas vna dozena de yemas de hueuos duras, y picadas con verdura, y peregil, y yeruabuena, y echarlohas por encima de la carne, que eſtá tambien por el tablero, de manera que ſe cubra toda con las yemas, y verdura, y echale algunas cañas de vaca picadas, y vn poco de eſpecia. Luego cortaras eſta carne al traues del ancho de tres dedos. Luego arrollarloshas, y yras haziendo artaletes aſſentandolos en vna tortera: para eſto no ſon meneſter broquetas, porque no ſe abre. Aduiertaſe, que de la ternera ſe pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la miſma ternera, y hazer el relleno, como eſtá dicho en los arta-

[ar]taletes de aue,y cabrito, y adornarlos
[co]n vnas carbonadillas, mechadas de la
[mi]sma ternera, han de ser muy delgadas,
[y] golpeadas con el cuchillo, y mechadas
[a]ssadas en las parrillas,y luego echarles
[sal],y pimienta, y çumo de naranjas,y cõ
[es]to se han de adornar los artaletes de
[te]rnera.

Artaletes de cabrito.

EChanras a cozer las piernas de cabri-
to,y quando estè mas de medio cozi
do, sacalo al tablero, y picalo muy bien,
y mezclale tozino gordo picado, y algu-
nas cañas de vaca en pedazillos. Luego
echale media dozena de yemas de hue-
uos,y vn poco de verdura,yerua buena,y
mejorana, y sazona de todas especias , y
sal,y quatro yemas de hueuos duras,ypi-
cadas , y echale vn poco de çumo de li-
mon,ò naranja,y toma vn redaño de car-
nero delgado , y ve haziendo con el los
artaletes,y assientalos en vna tortera vn
tada con manteca , y cuezanse con lum-

pre abaxo, y arriba, y siruelos sobre vna sopa. Y aduierte, que del cabrito se pueden hazer los artaletes, haziendo de las piernas las chulletas muy delgadas, y descarnando lo demas, podras sacar carne, y picarla: y luego freyr tozino, y cebolla, y la misma carne picada, y echale sus verduras de yeruabuena, y mejorana, y vn poco de peregil, y echarle media dozena de hueuos crudos batidos, y freyrlo hasta que estè muy seco. Luego sacarlo al tablero, y picarlo muy bien, y meterle otros tres, ò quatro hueuos crudos. Sazona de todas especias, y vn poco de agrio de limon, y poner las chulletas de cabrito sobre el tablere, y ponerle el relleno, y arrollarlas, como està dicho en los de atras. Y a todos estos artaletes de carne, que sean dulces, ò no lo sean, se les pueden echar a todos pasas de Corinto, y a todos los rellenos de aues Los artaletes con redaño, se pueden hazer de la carne de las albondiguillas, y cañas de vaca.

Vna cazuela de aue.

¶ Tomaras vna aue, y cozerla has, y despues

sí de cozida, cortarlahas en pedazitos
y freyras vn poco de tozino en da-
do muy menudo, y echarlehas vn poco
de ceboila picada muy menuda. Luego
meteras el aue en vna cazuela, y echa so
bre ella el tozino, y la cebolla frita. Y ad
uierte q̃ en esta cazuela de aue, le puedes
echar criadillas de tierra cozidas, y aho-
gadas cõ el tozino, y la cebolla, o algunos
cogollos de lechuga cozidos: y sino hu-
uiere nada desto, echale pũtas de esparra
gos perdigados, o ripõces: qualquiera des
tas verduras hã de ser primero cozidas.
Luego sazonaras con todas especias, y e-
chale caldo de la olla quanto se bañe, y
cueza dos, ó otres heruores no mas. Lue
go sacaras vn poco de la flor, y quajaras
la cazuela con quatro yemas de hueuos
batidos con vn poquito de vinagre, y põ
gasse al fuego, y no cueza mas de medio
heruor, porque no se corte, ò sequaje
demasiado. Luego ponle vnas reuana-
dillas de pan angostillas, hincadas al de-
rredor de los bordes de la cazuela, y e-
chale la flor por encima, y si la quisieres
hazer agridulce, echale vn poco de açu-
car

car,y canela vn poco antes que la qui
jes, y añadiras vn poco demas agrio.

Vn platillo de artaletes.

DEspues de echos los artaletes,y co
dos en las torteras,o cazuelas,saca
loshas: y assentarloshas en vn cazillo,
mezclaras con ellos algunos pichones,
pollos,o aues en quartos, y algunas cri
dillas de carnero,o de tierra,y su verd
ra picada,y freyras tozino gordo corta
do muy menudo,y quando este bien fr
to echale cebolla picada muy menuda,
frielo muy bien,y echalo sobre los arta
letes,y sazona cō todas especias,y ech
le caldo hasta que se bañe,y cueza dos,
tres heruores. Luego batiras quatro y
mas de hueuos con vn poco de agrio,
quajaras este platillo, apartando prime
ro la flor del:y siruelo en vn plato sobr
reuanadillas de pan blanco, y echale v
poco de çumo de limon por encima,
naranja,y la flor:y siruase caliente.

Pa

P lominos ahogados.

TOmaras seys palominos despues de limpios, y hazlos quartos, o me-os: luego freiras vn poto de tozino en dos muy menudo, y echale vn poco de bolla picada muy menuda, y echa alli s palominos, y ahoguése vn poco. Lue o echalos en vna cazuela de barro, y e-hale caldo quãto se cubran. Toma seys emas de hueuos duros, y majarlas en l almirez con vn poco de verdura pica-a, y con vn poquito de pimienta, y nuez gengibre, y vnos poquitos de cominos tanto pan como media castaña. Todo sto se ha de majar muy bien en el almi-rez, y desatarlo con vn poco de caldo de los palominos, y vna gota de vinagre, y echase en la cazuela, y cueza: dos, o tres heruores auiendola sazonado de sal, y siruelo sobre reuanadillas de pan, o en la misma cazuela.

Otros palominos ahogados.

APareias los palominos de la ma-nera que está dicho en, el capitulo

atras,

atras, y picaràs vn poco de verdura, p[…] gil, yeruabuena, y cilantro verde, o se[…] con vn migasoncilio de pan duro, y ec[…] le vn medio grano de ajo, y vnos poc[…] de cominos, y pimienta, y nuez, y maja[…] mucho, tanto como para salsa de pereg[…] y desatalo con vn poco de caldo, y vn [...] quito de vinagre, y echalo en la cazue[…] cõ los palominos, y cueza dos, o tres h[…] uores, y siruelos sobre reuanadillas, o [...] la misma cazuela. Este platillo ha de sal[…] muy verde, y el otro de las yemas coz[…] das ha de ser entre verde, y amarillo.

Desta manera harás el carnero verd[…] coziendo primero el carnero, hecho p[…] dazitos como nuezes: y despues que te[…] gas la sasa molida en el almirez, desatal[…] cõ el caldo q̃ se cozio el carnero, y ech[…] rás el carnero en vna olla, ó cazuela, y echale la salsa encima: luego freiras v[…] poco de tezino gordo muy menudo, y vn poco de cebolla, y echasela dentro, y dè dos, o tres heruores, y siruelos sobre reuanadillas de pan, y quatro yemas de hueuos duras ẽcima. Has de aduertir vna

cosa,

osa, que todas las vezes que frieres tozino, y cebolla para platillos, que ha de ir en dados muy menudos, y el tozino muy frito, antes que eches la cebolla en la sarten, porque entrando la cebolla en la sarté, o cazuela no se frie mas tozino sino assi se queda: y como son platilos q̃ no han de cozer mas de dos, o tres hervores, quedase el tozino crudo, y siente-se quando se come en el platillo. Desta manera son buenos los conejos, y el cabrito, asandolo primero y haziédolo pedazos, y ahogandolo como los palominos. Con esta salsa se adereçan las ranas, y otos pescados.

Otra manera de carnero verde.

POndras a cozer el carnero, como està dicho, cortando el carnero a pedezitos, tamaños como nuezes, y echalo a cozer cõ agua, y sal, y vn pedazo de tozino gordo, y vna cebolla entera: y quãdo el tozino, y la cebolla estè cozido, sacalo al tablero, y echale cantidad de verdura,

pe-

peregil, yeruabuena, y cilantro verde
picalo todo junto assi caliente como
ta, y despues que estè bien picado, y
carnero bien cozido, echa la verdura,
el tozino picado dentro de la olla: y
vieres que tiene mucho caldo, sacale d
llo antes de echar la verdura, y sazon
con todas especias, y echale vn poco d
agraz si fuere tiempo, y cueza dos, otr
heruores: luego batiras tres, o quatro y
mas de hueuos desatadas con vn poco d
vinagre, y sacaras toda la flor del platill
con la verdura, y quajarlohas cō las ye
mas de hueuos: y siruelo sobre reuanadi
llas de pan. Luego echale aquella flor to
da por encima, y si huieres de hazer mu
chos platos juntos, no los quajes cō hue
uos, sino toma vna poca de buena mãte-
ca de puerco, y calientala bien, y echa
dentro vn poquito de harina, y friela vn
poco, de manera que no se ponga negra,
no mas de quanto haga vnas ampollitas
blancas, y echala en el potaje, y echale
vn poquito de açafrã, y vn poco de agrio
y viene a quedar muy bueno, y quando

sirvieres, echale de la flor por encima.

ato de pollos rellenos con membrillos.

R Ellenarás quatro pollos, como està dicho atras, y asarloshas, y reboçarlshas con yemas de hueuos: luego tenas seys membrillos enteros, conseruaos, y rellenos de hueuos mexidos, y araras los pollos sobre ojuelas, y pōdras s membrillos entre pollo, y pollo vn embrillo, compuestos con ojuelas ene los pollos, y los membrillos, y pedatos dexalea de los membrillos por enma de las ojuelas. Este es plato de meenda.

Pepitoria.

PElaras las aues, y cortarleshas los alones, y los pescuezos: estos alones, y escuezos pelalos en agua, porque salgā lancos, y cortaras las puntas a los alones, y a los pescuezos les quitaras los pi-

cos,y los gaznates, y les daras dos gol-
citos sin acabarlos de cortar: el vno e
medio del pescueço el otro en la cab-
ça:porque quando se coman,puedan co-
mer los sesos de la gallina:y los pies se p-
len tambien en la misma agua calient-
Todo esto se echara a cozer con agua,
sal,y vn pedazo de tozino gordo,y vna
cebollas enteras,y en estando cozido
tozino, y cebollas,sacalo al tablero, y p-
calo con mucha verdura,assi caliente;
despues que estè muy bien picado torna-
lo a echar en la olla,y sazona con pimie-
ta,gengibre,y nuez,y cueza. Luego to-
ma vn poco de buena,manteca de puer-
co en vna sarten, o cazito,y ponla a cal-
tar: y quando estê bien caliente, echal-
vn poco de harina floreada, y sea tan po-
ca la harina,que no se haga masa en la sar-
ten,sino que haga vnas ampollitas blan-
cas,y que se quede muy blanca,y echal-
assi con la sarten dentro en la olla de la
pepitoria,y echale vn poco de vinagre,y
vn poco de açafrã. A estas pepitorias no
se han de echar hueuos batidos, sino co-
zerlos

ces, y aſſentar las yemas duras enci-
del plato. Y aduierte que los higadi-
no ſe há de cozer, ſino aſarlos, o freyr
y aſſentarlos por encima de los pla-
, y las madrecillas de las gallinas las
ras rellenar, y adornar los platos con
s, y con los higadillos. Eſte plato ha
ſtar vn poco ſubido de ſal, y eſpecias
nagre, porque de otra manera eſta la
ne dulce. Aduierte, que todas las ve-
que digo que ſazones con todas las
ecias; ſe entiende pimienta, y clauos,
uez, y gengibre, y açafran, porque la
ela no ha de entrar en coſa que no lle
dulce, y en todos, o en los mas dulces
de entrar canela: porque eſtá pueſto
eues en el otro libro.

Albondiguillas de aue.

HAs de picar la pechuga que ſea muy buena, y tendras vn migajonzillo de
n blanco, tanto como vna caſtaña re-
ojada en agua fria. Luego picarás otro
ato tozino gordo como el pan: y ſi

fuere para enfermo, en lugar del tozin
echaras vna enxundia del capon que se
fresca, y picarse ha con el pan: y lueg
mezclaras el pan, y tozino, ò enxundia
echarlehas dos yemas de hueuos, y me
clalo con la carne, y echale otras dos y
mas de hueuos, y piquese todo jũto mu
bien: sazona con pimienta, y nuez, y gen
gibre, y cilantro seco, y tendras caldo d
gallina colado, que no tenga ningun ge
nero de verdura en vna ollita, ò cazuel
y haras las albondiguillas del tamaño d
cermeñas: y no han de cozer mas de do
heruores, ni han de estar hechas, sino te
ner aparejado el recado: y quando tu se
ñor pidiere la comida, entonces se hã d
hazer: porque si se hazen antes se poner
morenas vn poco, y si se siruen en acabá
dose de hazer van muy blancas. Estas al-
bondiguillas no han de lleuar ningun ge-
nero de verdura, ni açafran: porque lo q
se pretende es, que salgan muy blancas
has de tener vna buñolera con que las
hazer, como quien haze buñuelos, que
de la misma manera se pueden hazer. Ha

se

de quajar con dos yemas de hueuos, y poco de çumo de limon. Eftas fon las que fe firuen mas ordinarias al Rey nueftro feñor.

Otras albondiguillas.

SI quifieres hazer albõdiguillas de ternera que parezcan de aue, pica la ternera: luego echa vn poquito de pan blanco en remojo en leche: luego pica vn poco de tozino gordo, y vn poquito de riñonada de carnaro, q̃ fea frefca del dia: luego echa el pan con ello, y picalo todo junto: y luego echaras vn par de hueuos, y piquefe muy bien, y mezclefe con la carne, y piquefe mucho, y echale otro par de hueuos, ó los que fueré menefter, y fazona con pimienta, y nuez, y gengibre, y echa vnas gotas de leche en la carne, y echaras caldo colado en vna olla, ò cazuela, y haras las albondiguillas, mojando la buñolera en leche, mezclado con vn poco de caldo, y echaras vnas gotas de leche dentro en las albõdiguillas

con solo esto saldran tan blancas, com las de las pechugas de aues. A estas no ha de echar ningun genero de agrio, ni han de quajar cõ hueuos, porque sin el tienen muy buen gusto. Desta carne pue des hazer rellenos con redaño de carne ro, y asarlo, en tortera.

Albondigillas Castellanas.

TOma vna pierna de carnero, y pica l carne con tozino, y verdura, y cebo lla cruda, y echale quatro hueuos cõ cla ras, y sazona con todas especias, y sal, y hazlas albondiguillas, y pica verdura, y echasela dentro, y cueza cosa de hora y media, porque se cueza la verdura, y ce bolla que tiene: y quando los quisieres seruir, quajalos con hueuos, y azedo: apar tando primero la flor, y despues q̃ esten en el plato, echa la flor por encima.

Albondigillas Reales.

PIcaras carne de ternera con vn peda zo de tozino gordo, y sazona con to

das

las especias, y quatro hueuos crudos. Luego tendras yemas de hueuos cozidas hechas quarterones, y cañas de vacas en trozos, y haz las albondigas tan grandes como membrillos grandes, poniedo dentro de cada vna vnas pocas de cañas, y yemas de hueuos, y ponlas á cozer en mucho caldo: y quando las quisieres seruir, sacalas en el plato, y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas; y yemas. Estas se han de quajar con yemas de hueuos, y azedo: y si rellenasses vn par de pollos desta misma carne, y los coziesses, y despues los assentasses en el plato, partidos tambien por medio, componiendo el plato con albondigas, y los pollos, no seria menester otros aderẽtes. Y con esto no es menester tratar mas desta materia, porque de qualquiera carne las podras hazer. A su tiempo tornaremos á tratar otro poco de otras albõdiguillas.

Vna liebre en lebrada.

TOmarás vna liebre q̃ sea reciẽ muerta, y desollarlahas muy limpiamente;

te:y luego le ſacaras la aſadura,y la echa-
ras envnpoco de agua,y ſi tuuiere ſangre
la liebre recogeſela enxaguandola por
de dentro cō vn poco de vinagre,y echa-
lo adonde eſtà la aſadura. Luego haras
la liebre pedazos, y echalos tambien cō
el aſadura,porque ſe deſangre. Luego ſa-
calos de alli,yechalos en agua clara,adō
de ſe laue muy bien. Luego tomaras vn
poco de tozino cortado en dados,y frie-
lo en la ſarten con vn poco de cebolla.
Luego echa alli los pedazos de la liebre,
y ahoguenſe vn poco: luego echalos en
vna olla. Luego colaras el agua, y vina-
gre adonde eſtuuieron los pedazos de la
liebre,y aſadura,por vn cedazillo, ò eſta
meña,y echalo en la olla, y echale vn po
co de vino,y ſazona con todas eſpecias,
y canela,y ſal, y echale mas agua,ſi fuere
meneſter, quanto ſe cubra la liebre, y
echale vn quarterō de açucar, ò vn poco
de miel que eſtè biē dulce, y cueza haſta
que eſtè bien cozida:y con ſolo eſto eſta
rá la ſalſa bien negra, y eſpeſa,ſin echar-
le otra coſa ninguna, y ſi la liebre no tu-
uiere

re ſangre, quemaras vn poco de hari-
,y deſatarlahas con caldo. A eſta lebra
le podras echar vn poco de ajo, y vnos
cos de cominos ſi quiſieres, y ſi quiſie-
s hazer eſta lebrada agria, has de apare
r la liebre, como eſtà dicho, y ſazonar
on todas eſpecias, ſaluo canela, y echar-
has vn poco de ajo, y cominos. Hanſe
e ſeruir eſtas lebradas ſobre reuanadas
e pan toſtado, y ſi quieres toſtar vnas po
as de almendras cō caſcara, y majarlas,
deſatarlas cō el caldo de la lebrada dul
e ſerá bueno, porq̄ le dà muy bué guſto.

Olla de libre.

Cortaras la liebre en pedazos, y lauar ſeha muy bié, y freyras tozino en da dos, y luego echaras los pedazos de la liebre en la ſarten, y darlehas dos bueltas ſobre la lumbre, y echala en vna olla, y echale agua que le cubra, y ſazona de ſal, y echale vnos garbanços: y quando eſtè la liebre a medio cozer, echale de todas verduras, y dos cebollas enteras, y vna

cabeça de ajos, y vnos pocos de comi-
nos, y de todas especias, y de que estè co-
zida, sacala sobre vna sopa blanca. Est-
liebre podras cozer con nauos, y sazon-
ras con todas especias, y alcarauea, y ve-
dura con tozino, y si fuere en tiempo qu-
no huuiere nauos, echale de todas verd-
ras enteras cõ sus cebollas, y ajos, y erua
buena, y peregil, y sazona con todas es-
pecias.

Gigote de liebre.

ASarás la liebre, y despues de asada des-
carnarlahas toda la carne, y picarla-
has sobre el tablero, y assentaras la cabe-
ça de la liebre con los quartos delante-
ros en el plato sobre vnas reuanadas de
pan tostadas. Luego pondras lo picado à
vn lado, demanera que estè acomodado
con la otra media liebre: luego haras vna
pebrada en vna sarten, echando medio
quartillo de vino tinto, y vn poco de vi-
nagre, y vn poco de caldo, y quatro on-
ças de açucar, y sazoras con pimienta, y
vn

n poquito de clauo, y gengibre, y canela, y cueza vn poco hasta que el açucar comience à tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y echale vn poquito de sal, y pon el plato sobre vna boca de lumbre, y siruelo caliente. Este gigote es muy bueno con azeyte, y vinagre, y pimienta, y vn poco de caldo en lugar de la pebrada.

Ampanada de liebre.

YA se sabe que las liebres son buenas empanadas muy biē mechadas, y empanadas de masa negra. Si quisieres empanar esta liebre picada, descarnarlahas toda la carne, y picarlahas cō tozino gordo, y sazona con todas especias, y vn poquito devinagre, y vn poco de mejorana, è hisopillo picado todo. Luego tiende vna hoja de masa negra, y assentaras la liebre descarnada, y encima della acomodaras la carne picada sobre los huessos de la liebre: demanera, que torne à estar en su misma forma, como si estu-

si estuuiera entera. Luego tender otra hoja, y echarsela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cozerla en el horno. Esta se come fria, y si quisieres echarle vnos pocos decominos, no estaria mala.

Esta liebre podras empanar picada, y sazonada (como està dicho) y meterla en vn vaso de masa negra, o blanca, como quisieres. Esto no ha de lleuar huesso ninguno, antes ha de lleuar enmedio de la carne vnas mechas de tozino algo gordas alo largo: y si la quisieres seruir caliẽte, echale salsa negra, como si fuera pastelon de venado,

Plato de albondigillas fritas.

TOmaras quatro libras de ternera de pierna, las dos haras carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlashas muy bien, y echarlas en adouo. Luego picaras las otras dos libras, y sazonaras como para albondiguillas con sus especias, y hueuos,

y to-

tozino. Luego haras olbondegillas en
arinadas con harina, y yraslas poniendo
o sobre vn tablero. Luego podras a asar
s carbonadillas sobre las parrillas: y en
re tanto que se asa freyras las albondi-
uillas, assi enharinadas como estan, en
uena manteca de puerco, y luego frey-
as picatostes de pan blanco angostos: y
le todo esto yras armando el plato con
picatostes, y olbondeguillas, y carbonadi
llas, entremetiendo vno con otro: y lue-
go echarle por encima çumo de limon,
o naranja, y adornar el plato con algunos
higadillos fritos. Desta misma carne sazo
nada para albondiguillas podras freyr, re
boçandola con hueuos, y con vnas torri-
jas: y desta carne frita haras de presto vn
plato, y echarlehas agrio de limon por
encima: y si quieres echarle açucar, y ca-
nela, podras, añadiendo mas agrio de li-
mon, o naranja, y tendrá muy buen
gusto. No han de ser albondi
guillas, sino vnos boca-
dos vn poco lar-
gos.

Albondiguillas de pan rallado, y grasa.

ECharas a cozer vn riño de ternera, y quando estè medio cozido, sacalo, y pica la grasa, y vn poco de tozino gordo muy picado, y luego le echaras tres partes de pan rallado, y sazonaras con todas especias, y sal, y echarlehas cãtidad de yemas de hueuos, y desto haras vnas albondiguillas vn poco grandes, quajalas con vnas yemas de hueuo, y vn poco de azedo, y siruelas sobre reuanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de vaca.

TOmarás los tuetanos de tres, ò quatro cañas de vaca, y haras los trozitos de vna pulgada de largo, y pondraslos en vn cazillo, y echarlehas media libra de açucar, y vn poquito de verdura picada, y vn poquito de vino blanco, y el çumo de medio limon, y sazonaras cõ to

; especias, y canela, y echarlehas dos
charadas de caldo, y vn poco de açaon, y vna migaja de sal, y cueza dos, ò
es heruores. Luego tendras vn poco de
rallado, y batiras dos dozenas de hue
os cõ claras, y echarloshas sobre las ca
as, y echa vn poco de pan rallado, y açu
ar, y canela, todo rebuelto por encima
e los hueuos, y ponlo al fuego sobre vn
oco de brasa, y cubrelo con vna cober-
era, y echale lumbre abaxo, y arriba, y
ueza poco a poco, hasta que estè qua-
ado con buena calor encima. Luego to-
naras vna paleta, y desapegarlohas del
azo, y tendras en el plato vn poco de
ojaldrado frito, ò ojuelas, y echaras el
platillo sobre ello; demanera, que quede
la flor hazia arriba, y tendras tres, ò qua-
tro cañutos de hueuos encañutados, y
meterloshas por el bollo de las cañas pa
ra adornarle: y sino tuuieres cañutos, ni
ojaldrado, con vnas torrijas lo po-
dras adornar. Comese calien-
te, porque frio no vale
nada.

Fru-

Fruta de cañas.

TOmaras dos cañas de vaca que sean buenas, y saca los tuetanos dellas, y partelas en trozitos, y dales vn heruor: y luego sacalos, y toma vna dozena de yemas de hueuos duros, y echalas con las cañas, y echale vn quarteron de açucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien. Luego haras vna masilla fina sin dulce, y tenderlahas sobre el tablero, y haras empanadillas chiquitas deste batido de cañas sin repulgo; sino cortaras con la cortadera al derredor de la empanadilla mojandola primero con vnas plumas, y vn poco de agua, y golpearlehas los bordes con el sello de la cortadera, y picarlehas con vn alfiler por encima: y luego frielas con mucho cuydado que no se rompa ninguna en la sarten, porque echarà a perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima vn poco de almiuar, o vn poco de buena miel, y su açucar raspado. Este plato se sirue caleinte.

plato de madrecillas de gallinas rellenas.

Omaras las madrecillas, y cortarlehas vn poquito por la parte de adonson mas anchas, que es la ouera, y meas por alli el dedo con mucho tiento, ras arrollando la madrecilla en el detrõpiendole vnas telillas que tiene, y nalas a lauar: y luego yras metiendo elleno por lo mas ancho con mucho nto, porque son muy faciles de rom-, y luego con las puntas que sobraren ras vn ñudo, y quedarà redondo como squilla, y echarlashas a cozer por espao de vna hora. Luego tostarlashas soe las parrillas, y assentarlashas sobre a sopa dorada, y adornaras el plato cõ gunas mollejas de cabrito, o higadillos turmas de carnero fritas. Este plato es ueno para el dia de Sabado, haziendo relleno con higadillos de gallinas, ò sadurillas de cabrito. Ha de ser este reeno hecho de la manera que se haze pa

ra pollos assados, y por tener lo dicho,
digo aqui de la manera q̃ se ha de haz

Potaje de azenorias.

LAs azenorias es vna potajeria, que
ra solas no son muy buenas: en dia d
pescado las podras cozer con agua, y sa
y luego hazerlas raxitas, y ahogarlas co
manteca de vacas, ò buen azeyte con
cebolla, y echarlas en vna olla, ò cazue
la, y sazonarlas con todas especias, y sal
y echarle agua caliente quanto se cubrá
y echale dulce de miel, ó açucar, y vina
gre, que esten bien dulces, y agrias. Lue
go freyras vn poco de harina, demanera
que este bien quemada, y desatala con e
mismo caldo de las azenorias, y traualas
con ella: y si quisieres, haz vnos hueuos
estrellados duros, de vno en vno, y echa-
selos dentro, y cuezan vn poco. Lue-
go sirue azenorias, y hue-
uos todo re-
buelto.

[Ca]zuela de azenorias, y pescado cecial.

[C]Ozeras las azenorias con agua, y sal: [y] luego las haras raxitas, dexando el [co]raçon: y luego cozeras pescado cecial [a] taraçones, y enharinarloshas, y frielo, [y l]uego enharina las azenorias, y frielas [ta]nbien: luego assienta el pescado, y [az]enorias en vna cazuela, y pica vn poco [de] verdura, peregil, yeruabuena, y ci[lan]tro verde, y majala en el almirez con [vn] migajon de pan tostado, y remojado [en] vinagre, y echa alli de todas espe[ci]as, y canela, y desata esta salsa con agua [c]aliente, y echale miel, ò açucar, y vi[n]agre que estè bien dulce, y agria. Lue[g]o echa esta salsa en vn cazo, y dale vn [h]eruor, y echala en la cazuela del pesca[d]o, y cueza vn poco, y prueuala de sal, y [si]ruela en la misma cazuela: y si quisieres [e]char hueuos estrellados duros en esta ca[z]uela con el pescado, y las azenorias, no [s]erá malo. Esta suerte de azenorias, y pes-

cado se llama sobrehusa: y si huuiere muchos platos que hazer, se puede hazer en vna pieza grande, y de alli yr haziendo los platos. Y aduierte, q̃ quando tuuieres las azenorias, y el pescado frito, que has de freyr vn poco de cebolla muy menuda en el mismo azeyte, y echarla en la salsa de la cazuela.

Ensalade azenorias.

LAs azenorias para ensalada se han de buscar de las negras, y lauarlas, y mõdarlas de las barbillas, y cartarles el peçon, y la colilla, y meterlas en vna olla las colas para baxo, y que esten muy apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbre al derredor, y por encima, y se asaran muy bien. Luego sacarlas, y mondarles vnas cascaritas que tienen muy delgadas, y sazonalas de sal, y siruelas con azeyte y vinagre, y siruelas caliẽtes, y si las quisieres echar açucar del açucarero podras. La olla ha de estar boca abaxo. ¶ Han se de poner estas azeno-

rias

ado nde estan la borrajas, y han se de
er raxitas.

Fruta rellena.

HAras vn batido de hueuos, y harina,
y leche, como está dicho en la fruta
hierros, y tendras vn hierro a manera
hongo, y haras muchas frutas con el,
lentandolo en la manteca, ò azeyte dō
se ha de freyr la fruta: Luego tener vn
año de lienço doblado dos, o tres ve-
es, y enxugar el hierro en el. Luego mo
rlo en el batido, y meterlo en la sarté,
despegarse ha del hierro, y friase, y estas
utas de hongos rellenalas de todas con
eruas, y hueuos hilados, y luego les pon-
dras otros hongos encima como cober-
teras: y destos hongos rellenos armaras
el plato con ojuelas, y hueuos hilados.
Luego haras vna espuma de claras de
hueuos, y leche, y açucar, y cubriras con
ella vnas ramitas de romero, y hincarlas
has en vn poco de masa: pólas a enxugar
en el horno: hincarlashas por entre las

frutas rellenas, y raspale vn poco de aç car por ancima, o echale vn poco de m na en lugar de açucar, y parecerà mu bien. Aduierte, que en lugar de la fru ta podras rellenar toronjas conseru das. Estas en el capitulo de las conserua las hallaras escritas, como se han de co seruar.

Estas toronjas rellenas podras haze de carne, endulçandolas como para co seruar. Luego hazer vn rellono de carn de ternera, ò carnero, picando la carn muy bien con tozino: y luego perdigar la en vn cazillo con vna gota de caldo, y sacarla, y tornarla a picar, y sazonarla d especias, y sal, y meterle vnos trozitos d cañas mezclados con la carne, y metele hueuos, los que pareciere ser necessario, que este la carne como para pasteles de tetilla, o pasteles de escudilla, y echale dulce de açucar, y agrio de limon, y relle na las toronjas, y raspales açucar por en- cima, y metelas en el horno sobre vnas rebanadas de pan, y dale lumbre abaxo, y arriba, y dexalas quajar muy bien, y ras-

pales

es açucar por encima. Aduierte,q ug e relleno de las toronjas podras ha: , como se haze para rellenar pollos, ziendolo agridulce, y le podras meter sas de Corinto, y piñones, y cañas de ca.

Tambien lo podras hazer con yemas e hueuos duras, mezclados con otro tá o de pasta de maçapan, y cañas de vaca, odo majado junto: luego meterle vnas emas de hueuos crudas, y sazonar de especias, y canela, y zumo de limon, y las oronjas han de ser conseruadas. Estas se podran endulzar, y conseruar, y rellenar todo en medio dia, aunque sean acabadas de cortar del arbol. Ha se de hazer vna lexia, y aclararla, y darles vn cozimiento en ella: luego darles tres, ò quatro cozimientos en agua dulce, y con esto se pondran tiernas, y dulces. Luego tener almiuar, y cozerlas en el, y luego rellenarlas de lo que quisieren.

(.?.)

Costrada de asadurillas de cabrito.

TOmaras tres asadurillas de cabrito, y emboluerlahas en los redaños: y asa las: luego picalas muy bien, y sazona con todas especias, y çumo de limon, y seys onças de açucar, y metele hueuos crudos cosa de quatro, ò los que fueren menester, y vna caña de vaca picada: y si le quisieres echar dos, o tres onças de almẽdras tostadas con cascara, y muy biẽ majadas le dará muy buen gusto. Luego haras tu costrada haziendo vn poco de massa fina con yemas de hueuos, y manteca, y vn poco de açucar, y vn poco de vino, y souala muy bien hasta que haga correa. Luego vnta vna tortera, y ponle tres, ò quatro hojas abaxo, y dos, ò tres arriba, y vntala con manteca, y raspale açucar por encima, demanera, que la costrada ha de venir a lleuar media libra de açucar, y ocho hueuos. Esta costrada podras hazer de las asadurillas cozidas, y picadas con tozi-

zino, y ahogadas, y ſazonalas, como eſ-
dicho en las otras. ¶ Eſtas coſtra-
s ſe pueden hazer de ternera, y cabri-
, y de carnero, y de muchos peſcados,
oniendo buena manteca en lugar del to
no, y de las cañas de vaca.

Como ſe han de aſar los pajarillos gordos.

LOs paxarillos oncejeros, y vencejos, y çorçales, y tortolillas, y otros paxa
illos tiernos ſe han de aſar en aſador del
gado atraueſſados, o ponerlos en vnas
broquetas de hierro, ò de caña, que que-
pan ſeys en cada vna. Luego atarlas en
el aſador, y han de lleuar entre paxaro, y
paxaro vna reuanadilla de tozino gordo,
y pongaſe aſar: y quando eſten aſados,
echales pan rallado, y ſal por encima, de
manera que queden bien cubiertos, y ſir
uelos con ſus ruedas de limon, y podras
hazer vna ſalſilla agridulce con vn poco
de açucar, y çumo de limon, y vn poco

de canela, y vn poquito de pimienta, y sal, y vn poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para todo genero de asado, y para higadillos de gallina asados, o fritos y para carbonadillas de ternera, y de aues, y particularmente para enfermos; porque los mas dellos gustan desta salsilla, porque todo lo que es agridulce, es muy buen gusto.

Cazuela de paxarillos.

FReyras vn poco de tozino en dados muy menudo: luego echa los paxarillos limpios, y partidos por medio, o enteros como quisieres, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahoguese todo junto: demanera, que no se queme la cebolla. Luego echale caldo quanto se cubran, ò agua caliente: luego sazona con todas especias, y sal, y echales vn poco de verdura picada, peregil, yeruabuena, y cilantro verde, ò seco: y de que esten los paxaros cozidos, bate quatro yemas de hueuos, y vn poco de

vina-

nagre, y quaja la cazuela; y ſino quiſie-
s echar hueuos: maja vn poco de verdu
con vn migajoncillo de pan, como eſ-
dicho en los palominos ahogados, y
n el carnero verde.

Eſta cazuela ſe puede hazer de cabri-
, y de pollos, ò pichones, y de carnero,
de menudillos de aues, y de mollejas
eternera, y de cabrito, y de muchos peſ
ados, gaſtando buena manteca en lugar
del tozino, y ſe les puede echar algunas
vezes dulce, añadiendo mas agrio.

Salſa Brenca.

TOmaras aues aſadas, o pollos, opicho nes, o otra qualquiera bolateria, y partirlashas en quartos: luego cortaras cebolla a lo largo, y friela con manteca de vacas: luego echa dentro la bolateria, y ahoguese todo muy bien: luego echale vn poco de vino blanco, y eſpecias, y vn poco de ſal, y çumo de limon, y ſiruela ſobre reuanadillas de pan.

Sut in-

Sustancia asada.

ESta sustancia despues de sacada se le ha de quitar toda la grasa.

¶ Asarás vna pierna de carnero, que sea rezien muerto, y quando estè asada, y no este seca, sacala, y punçala por muchas partes: demanera, que passe el cuchillo de vna parte a otra. Luego metala en vna prensilla de nogal, y aprietala demanera que se quebranten los huessos, y sacarás mas de medio quartillo: y desta manera se haze de capones y de aues.

Platillo de artaletes de ternera.

TOmaras tres libras de ternera de la pierna, y cortaras ocho, ò diez chulletas della muy delgadas de dos dedos de ancho, y vna ochaua de largo, y batirlas has con la buelta del cuchillo: demanera que queden muy delgadas. Hanse de cortar al traues de la hebra. En esto se gastarà vna libra de la ternera: aora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en el table-

blero, como para pasteles, y pica media
ra de tozino con la carne de las dos li
as de ternera, y metele tres hueuos cô
aras, y sazona con todas especias, y sal:
de las dos partes desta carne sazonada,
aras vn albondigon grande, metiendo
medio del quatro yemas de hueuos
uras, hechas quartos, y vna caña de vaca
echa trocitos, y esto ha de quedar en
nedio del albondigon, y echalo a cozer
n caldo: demanera, que se cubra: agora
e la vna parte de la carne picada, y sazo
ada que quedò, haras el relleno de los
rtaletes, tomãdo quatro onças de tozi-
no gordo de reuanadillas, y echalo en la
arten, y friase, y a medio freyr echale me
dia cebollita cortada a lo largo, y friase
vn poco. Luego hecha la carne picada en
la sarten, y rebueluela con la paleta sobre
la lumbre, hasta que estè bien perdigada.
Luego echale tres hueuos con claras, y
vn poquito de verdura picada, y rebuel-
uelo todo sobre la lumbre, hasta que es-
te biẽ seco. Luego sacalo al tablero, y pi-
calo muy bien, y metele dos hueuos cru-
dos,

dos, y mezclese bien, y echale vn poco de çumo de limon, y prueualo de sal, y especias: y si le faltare algo echeselo, y echa sobre cada chulleta de la ternera vn poco deste relleno, y arrollala, y haras vn artalete, y cada tres artaletes pondras en vna broquetilla de caña, y en teniendo hechos los artaletas, ponlos en vna cazuela vntada con manteca, y ponla sobre brasas: y quando los artaletes estuuieren tostados por la parte de abaxo, bueluelos, porque se tuesten de la otra parte: luego sacalos de alli, y echalos en la vasija, donde está coziendo el albondigon, y cuezasse todo junto, sazonando el caldo de especias, y vn poquito de verdura picada. Todo esto ha de cozer vna hora: luego quajalo con dos hueuos, batidos con vn poco de azedo. Luego saca el albondigon en el plato sobre vnas reuanadillas de pan, y dale dos cortes, ò tres, y abrirseha como granada. Luego saca los artaletes de las broquetillas, y velos, assentando por entre los cortes, y por enmedio; siruelo caliente: es buen

co, y muy abultado, q si fuesse el plato
muy grande, cõ dos libras de ternera
podria hazer. Este platillo se podra ha
de otra manera haras el albondigõ,
mo esta dicho, luego tomaras vna ga-
na cozida, o vnos pollos, o pichones, y
zla pedazitos, y ahoguese en vna sartẽ
n vn poco de tozino picado menudo,
vn poquito de cebolla muy picada, y
que estè bien ahogado todo, echalo
la basija donde esta coziendo el albõ
gon, y sazonalo de especias, y verdu-
, como està dicho: y quando estè co-
do, quajalo con dos hueuos con cla-
s, o quatro yemas, y vn poco de azedo.
uego saca el albondigon, y dale dos, o
res cortes, y abrirseha, y echa el plati-
o de la gallina, o pichones en medio, y
arecara muy bien. ¶ Y aduiertase, que
e la manera que esta dicho, que se ha
e sazonar la carne para los albondigo-
es, se ha de hazer para las albondigui-
las chicas de ternera, o de carnero, y de
allina: y tambien, quando la carne es-
uuo sazonada para albondiguillas, po-
dras

dras desatarla con vn poco de caldo: de manera que estè ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andarlo a vna mano con vn cucharon, y haras de presto vn pastel embote, ò vna cazuelilla quajandola con dos hueuos, y vn poco de azedo. Y aduiertase, que aunque se dize que se eche caldo en los platillos, no ha de auer caldo todas las vezes, mas con echar a cozer los huessos de la carne que picaste con agua, y sal, y cueza vna hora, y es mejor caldo para platillos que el de la olla. Y aduiertase tambien, que no digo en ninguna parte que hagan los platillos ahogando la carne, ò pollos, ò pichones, ó cabrito, ò conejos, es, porque salen los platillos morenos, y coziendose vn poco, y espumandolos: y luego sacarlos, y ahogarlos con su tozino, y cebolla, y especias, y luego echarle del mismo caldo en que se cozio, salen de buen color, y sino los quisieres cozer asense: y quando esten medio asados, se podran cortar, y ahogar.

Sopa dorada.

TOmarás reuanadas de pan toſtadas, y armaras la ſopa, y pó el plato ſobre poco de lumbre, aſsi en ſeco, y echale poco de açucar molido porencima. Y ando el plato eſtè bien caliente, echa caldo quanto ſe bañe la ſopa, y echale s açucar por encima, y tapalo con o- plato, y dexalos eſtofar muy bien: y ando el caldo eſté bien embeuido en pan, batiras ocho yemas de hueuos, y narlechas vn poquito decaldo, y el çu- o de medio limon, o vna gota de vina- e; y echalo por encima de toda la ſopa chale mas açucar por encima, y ponla a cobertera que eſtè vn poco leuanta- de la ſopa, y echale vn poquito de lú- e arriba, y dexala que ſe quaje: y ſi qui- res echarle vn poquito de manteca uy caliēte por encima para que ſe qua mas preſto, bien podras, mas yo no lo o, porque ſoy enemigo de manteca, ſi- es muy demaſiado de buena: eſta ſopa puede hazer de otra manera. Batiras

las ocho yemas de hueuos, y echaras cal-
do ſobre ellas, lo que fuere meneſter pa-
ra mojar la ſopa, y armaras el plato con
las reuanadas toſtadas, y echaras ſu açu-
car por encima: luego echaras el caldo
con las yemas, y ſu azedo de manera, quã-
to ſe bañe bien la ſopa; echales ſu açu-
car molido por encima, y vn poco de ca-
nela: y luego echale vn poco de manteca
muy caliente, y ponle al fuego con lum-
bre abaxo, y arriba. Deſta miſma manera
podras hazer otra ſopa dorada ſin agrio,
ſino con hueuos, y açucar, y canela, todo
mezclado: y quãdo fueres aſſentando el
pan en el plato, has de yr echando del
açucar, y canela, y queſo entre las reuana-
das, y deſpues por encima, y echar ſu cal-
do cõ las yemas de hueuos, y echar mas
açucar, luego ponla al fuego a quajar: y
quãdo eſtè medio quajada, echale vn po-
co de manteca muy caliente por encima.

Sopa de natas.

BAtiras vna libra de natas con ocho
yemas de hueuos, y vn poquito de le-
che,

ue, y tendras armado el plato con las re banadas de pan tostado, y vntado el plato con vn poco de manteca fresca, y echa s açucar molido encima de las reuanadas: luego echaras las natas cõ las yemas de hueuos, y echaras mas açucar por encima, y pondrasla al fuego dẽtro de vn horno con fuego manso: y si las natas se me- tieren todas entre el pan, echaras mas natas, y echaras encima de todo vnas pocas de natas sin hueuos, y su açucar, y cõ esto la puedes quajar en el horno. Esta mismas sopa de natas se haze muy buena, echando vizcochos en lugar de pan.

Otra sopa de natas.

Batiras quatro hueuos con claras, y medio quartillo de leche, y tomaras vna libra de natas, y echaras la mitad cõ los hueuos, y la leche, tomaras vna libra de queso fresco, y haraslo reuanadillas muy delgadas. Luego haras otras tã tas reuanadillas de pan blanco sin tostar y tendras media libra de açucar molido

y vntaras vn plato con vn poco de mãteca fresca, pondrasle vn lecho de reuanadas de pan en el plato, y echarlehas vn poco de los hueuos, y las natas, y açucar. Luego echaras otro lecho de reuanadas de queso: y echa, tornaras a echar de los hueuos, y las natas por encima, y açucar molido, y vnos bocadillos de manteca fresca: y desta manera yras haziendo hasta acabar los materiales. El postrer lecho ha de ser de reuanadas de queso; ha de quedar la sopa muy bien empapada: y luego ponla a cozer en vn horno, y quando estè a medio cozer, echale la otra mitad de las natas por encima sin hueuos, y echale su açucar, y acabala de cozer.

Aduierte, que sino tuuieres natas, y tuuieres buena manteca fresca, bate los hueuos con leche sola, y haras torrijas de pan, y vntaras el plato con manteca de vacas. Luego yras mojando las torrijas en los hueuos y leche, y assentandolas en el plato por la misma orden cõ las reuanadas de queso, y entre lecho, y lecho echaras su açucar molido, y vnos bocadi-

llos

de manteca freſca,y deſta manera vé
a ſalir que parezca que es de natas. A
ſopa podras echar canela con el açu-
. En las ſopas de natas ha ſe de echar
a vianda encima,porque ſola la ſopa
ze plato. Has de poner alguna aue de
he, ò algunos pollos rellenos, ò algu-
s morcillas blancas,que adelante dirè
mo ſe han de hazer ; y ſi fuere dia de
ſcado algunos artaletes de algun peſ-
do, ò hueuos eſtrellados, ó tortillas de
gua, coſa que no manche la ſopa.

Vna cazuela de natas.

TOmaràs libra y media de natas,y ba-
tirlashas con ſeys hueuos con claras,
y vn quartillo de leche. Tẽdras doze on-
ças de açucar molido, libra y media de
queſo freſco en reuanadas ,y haras otras
tantas reuanadas de pan blanco ſin toſ-
tar, vntaras vna cazuela con manteca de
vacas, y yras haziendo por la miſma or-
den que eſtà dicho en la ſopa de natas, y
queſo freſco, yras echando lechos de pá

mojado en las natas, y hueuos, y leche; echando su açucar entre lecho, y lecho, y sus reuanadas de queso, y vnos bocadillos de manteca de vacas fresca, y sino lo huuiere bueno, no eches ninguna, que las natas lo supliran: el postrer lecho de arriba ha de ser de reuanadas de queso. Cuezale en vn horno á poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en quajarse, y sino hallares queso fresco, tomarás de lo mas frescal que hallares, que no sea de quajo, sino de yerua, y rallarlohas, y echarlohas en lugar de las reuanadas del queso fresco, y echaras menos cantidad, y mas de açucar.

Torijas de natas sin pan.

TOmaras vnas pocas de natas, que no lleuen leche ninguna, y echarlashas vn poco de açucar, y yemas de hueuos crudos en cantidad, y batirlohas todo jũto: han de ser tantas las yemas, que venga a estar el batido vn poco ralo, y echarlohas en vnas torteras, que no tenga el bati-

atido de alto mas del gruesso de vn dedo chiquito de la mano. Vntaras vn poco la tortera, porque no se pegue, y ponle al fuego con poca lumbre abaxo, y arriba, y quajarase: sacala del fuego, y dexala enfriar y: quando estè fria dale tres cortes en la tortera: luego otros tres atrauessados, demanera que queden torrijas quadradas. Luego sacalas con la paleta muy sutilmente, y pondraslas sobre el tablero: luego bate hueuos con claras, y reçalas, como torrijas de pan, y frielas en buena manteca, y passalas por vn poco de almiuar, y siruelas calientes, echandolas vn poquito de canela por encima: y podra ser que no las ayas visto desta manera a otro oficial. Estas torrijas de natas, si les quisieres echar vn poco de pan rallado, o vn poquito de harina, no por esso dexaran de salir buenas: y sino hallares natas, tomaras cosa de quatro onças de harina de trigo, o arroz, y vn quarteron de açucar molido, y mezclado todo junto, ponlo en vn cazillo, luego echa vn poquito de leche, demanera que

se haga vn batidillo espeso, echale despues hueuos hasta vna dozena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cucharó, y de que este bien batido que no tenga ningun buruxo, ve echando los demas hueuos, y batelo mucho, y luego ve echãdo leche cosa de media açumbre, antes mas q̃ menos, y echales sazon de sal, y vnta vna tortera, ò dos cõ manteca, y echaras el batido que quede del gruesso de vn dedo, y ponlo al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quajesse, y sacalo al tablero y dexalo enfriar, y cortaras las torrijas, de la manera que està dicho en las natas, y reboçalas con hueuos, y frielas, y sino tuuieres almiuar, siruelas con buena miel y açucar y canela por encima.

Migas denatas.

TOmaras seys escudillas de natas, y desharas tres panezillos de leche, q̃ sean molletes, y haras los bocadillos del tamaño de media nuez, cortadas con la

mano,

nano, porque para ningun genero de mi
ȷas no ſe ha de cortar el pan con cuchi-
llo, ſaluo las migas de gato, que han de
ſer de las cortezas del pan. Y teniendo eſ
tos panecillos cortados como digo, echa
les las natas, y ſeys onças de açucar mo-
lido, y rebueluelo todo aſsi en frio, por-
que ſe mezclen las natas, y el açucar con
el pan: luego pon el cazillo ſobre braſas,
y velas reboluiendo con vn cucharon,
porque no ſe peguen, y ha de ſer ſin apo-
rrear mucho el pan, porque ſe haria vna
paſta. Y quando las natas fueren derritiẽ
doſe, haras vn bollito acomodandole cõ
el cucharon, demanera que no ſe pegue,
ni ſe aplaſte el pan, y quando eſtuieren
toſtadas por abaxo, buel uelas de la otra
parte, demanera que de ambas queden
toſtadas: luego ſiruelas calientes. Eſtas
migas las quieren algunos ſeñores, q̃ eſtẽ
toſtadas por la parte de afuera, y que por
dedentro no eſten derritedas las natas, ſi
no que eſten blanqueando, y para q̃ ſalgã
deſta manera, mezclaras en frio muy biẽ
el pã, y el açucar, y las natas, y en ponien

do el cazillo al fuego, no le rebueluas, sino comiença luego à acomodar el bollito: y desta manera lo sacaras tostado por de fuera, y por de dentro blanco. Estas migas se llaman por otro nombre hezes.

Desta propia manera podras hazer hezes de requesones, saluo que les has de echar vn poco de manteca fresca por de rretir, porque las naçulas son muy secas aunque adelante enseñarè como has de sacar manteca de naçulas.

Migas de leche.

DEshatas tres panezillenos molletes deleche, como tēgo dicho, con la mano, y los bocadillos sean mayores con todas sus cortezas, y ponlo en vn plato, y echale cerca de medio panezillo de sal, y luego echa la leche hasta que se bañe, y ponlo sobre vn poquito de fuego: y tapalo con otro plato, y en calentandose por la parte de abaxo: y buelue los platos el de arriba para baxo, y tornense

a ca-

calentar por la otra parte: luego pon
la sarten al fuego con vn poco de mante
ca de vacas: y quando esté caliente frie
en ella vn par de granos de ajos, y luego
sacalos, y echa las migas, y dalas, dos, ò
tres bueltas con la misma sarten, o con
vn cucharon; luego velas acomodando,
y haziendo vn bollo redondo, como vna
tortilla, y gruesso cerca de dos dedos, y
menearlashas con la sarten, porque no
se peguen hasta que esten tostadas por
vna parte, y luego bueluelas por la otra,
y tuestense tambien, y siruelas calientes
sin dulce: y si las quisieres echar dulce,
echaselo despues de tostadas, y no impor
tará que no lleuen ajos. Aduierte, que
estas migas no se hã de andar mucho me-
neando con el cucharon, porque se ha-
zen maçacote, como migas de pastores,
sino que quede la torta de las migas
muy bien tostadas, y muy juntas, y
mas que queden los boca-
dos de pan ente-
ros.

Migas

Migas de gato.

LAs migas de gato se hazen de cortezas de pan, cortadas cõ cuchillo muy delgadas, enchiras el plato deste pã, y tẽdras vn poco de agua coziendo, sazonada de sal, y pimienta, y vn poquito de ajo y açafran, y remojaras las migas cõ ello: y quando esten bien estofadas, calẽtaras vn poco de azeyte bien caliente, o vn poco de manteca de vacas, y echarselohas por encima. Sobre estas migas se suelen poner hueuos frescos escaltados, ò estrellados blandos, y se les suele echar vnas vezes vna poca de alcarauea: y no te espã tes, porque põgo algunas cosas extraordinarias, esto bien se que lo saben hazer los oficiales, mas porque se, que aunq̃ seã muy ordinarias, ay moços, y moças que no lo saben, ni sus amos les han de dar recaudo para los platos regalados, y querria q̃ se aprouechassen todos. Cõ esto dexo las migas, aunque faltan otras para su tiempo, y tratarè de algunas cosas de masa, y començare por las tortas, y bollos, y

luego

go por los pasteles, y frutas, y otras cosas trasordinarias.

COMIENZA LA MASA.

Torta de natas.

TOmaras ocho natas, ó vn plato dellas que serà lo mismo, y echalas en vn cazillo, y echarleshas vna dozena de yemas de hueuos, y cerca de media libra de açucar molido, y cosa de dos onças de harina de trigo, o vn poco de pan rallado, y vn poquito de clauo molido, y vna gota de agua rosada, y ponlo al fuego, y andarlo á vna mano, hasta que venga á hazerse vna crema vn poco espesa: luego sacalo, y dexalo enfriar, y metele otras seys yemas de hueuos crudos, y haras tu torta de no mas de dos hojas, aũque no aya inconueniente. Si quisieres echar mas por la parte de abaxo, y por la parte de arriba, cõ vnas tiras haras vnas celogias, cortandolsa con la cortadera: y con este propio batido podras hazer pastelillos muy chi-

chiquitos, y ſiruelos entre ojuelas muy menudas, o tallarines vn poco grandezillos: echando primero almiuar a las ojuelas, y luego aſſentar los paſtelillos entre ellas. Y ſi quiſieres hazer eſtos paſtelillos vn poco mayores, les podras echar vnos pocos de hueuos mexidos, y algunas conſeruas cortadas, todo rebuelto con el batido. Tambiẽ podras hezer frutillas chicas rellenas, como las de las cañas de vaca. Tambien podras hazer empanadillas chiquitas cozidas en el horno, y la maſa deſtas empanadillas hallaras eſcritas las cantidades de harina, y açucar, y hueuos, y de manteca, adonde eſtan eſcritas las empanadillas de torreznos, porque pienſo eſcriuir muchas ſuertes de vianda que ſe empanan en eſta maſa, porque cada vna ſe ſazona de diferente manera, y la maſa es toda vna, y de las mejores que ſe haze.

Otra torta de natas.

TOmaras vn plato de natas, y echarlehas vna dozena de yemas de hueuos

rudos, y media libra de açucar molido, y vn poco de pan rallado: luego haras la torta deste batido assi frio echandole dos, o tres hojas de masa debaxo, y otras dos, o tres encima. Con estas natas, y vn poco de manjarblãco, se hazen muy buenas tortas.

Torta de agraz.

DEsgranaras cosa de seys libras de agraz, y tendras vn cazo con agua coziendo, y echa el agraz dentro, y dexalo cozer dos, o tres heruoress luego vacialo en vn colador, y dexalo escurrir vn poco; luego passa este agraz por vn cedazillo, de manera que no quede arriba mas de los granos: y tendrás vna libra de açucar en punto subido, y echa aquel agraz passado dentro, y cueza hasta que apure bien: y si estuuiere algun poquito ralo, echale vn poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y vn poco de olor, y haz tu torta, echãdo dos, o tres hojas debaxo

Y aduierte, que el agraz es vnas vezes mas ogrio que otras: y quando estuuiere mas agrio, ha de lleuar mas açucar, y que estè bien subido de punto. Esta torta no ha de lleuar hueuos, sino es en la masa, y tiene muy buen gusto de agridulce.

Vna torta de cidra verde.

TOmaras vna cidra, ò dos, que pesen quatro libras, y rallarlahas toda la carne con la cascara, que no quede por rallar mas de lo agrio: y esta cidra la echarás en vn cazo que estè lleno de agua, y cueza tres, o quatro heruores: luego sacalo del fuego: y echa el agua, y la cidra en vna seruilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la seruilleta. Torna á poner el cazo lleno de agua en el fuego, y torna a echar la cidra, y cueza otros dos, o tres heruores. Tornala a colar por la seruilleta: y desta manera le daras tres, ò quatro caldas, y prouaras las cidras: y luego veras si està dulce, si lo està, tendras vna libra de açucar en punto biẽ subi-

ubido, y echa dentro la cidra rallada, bien esprimida del agua, y cõseruala muy bien: y luego sacala del fuego, y echale quãta canela que quede bien parda, y echa e vn poco de olor, y haz tu torta có dos hojas debaxo, y encima vn rejadillo a modo de celogia.

Vna torta de limones verdes.

BVscaras limones poncis, que tengan la cascara gorda, y partirloshas, y sacarleshas toda la cascara, y cortarlahas delgada, como quien corta cebolla a lo largo, y echalas en agua fria de vn dia pa a otro, luego darlashas tres, òquatro cal das con otras tantas aguas, de la manera que se caldeò la cidra rallada, y prouaras los limones si estan dulces, y si lo estuuie sen, esprimelos muy bien del agua, y echalos en el açucar. Y aduierte, que para esto ha de estar el açucar mas delgado de punto, para que se vayan conseruãdo los limones: y quando esten bien conseruados, sacalos fuera, y echales su canela, y

vn poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se haze esta torta, beneficiandola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dandoles sus caldas como a los limones, y la cidra ha de ser agria, si es possible: porque las cidras agrias tienen la carne mejor, y mas tierna; ha de estar en remojo veynte y quatro horas, si huuiere lugar; y sino caldeandola muchas vezes la haras endulçar. Destas cidras, ò limones podras hazer pastelillos, añadiendoles hueuos mexidos, y cañas de vaca, si fuere dia de carne; y sino con sola la cidra, y hueuos mexidos se puede hazer.

Torta de orejones.

TOmaras vna libra de orejones, y pondraslos en remojo dela noche ala mañana: luego dales vn heruor, y tendras vna libra de açucar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanse conseruandò poco a poco, luego sacalos, y dexalos enfriar: luego haz tu torta echandole

n pōco de olor, ò vn poco de agua de
zaar, y vn poqũillo de canela: y despues
e cozida la torta procura de tener vn
oco de almiuar que le echar por enci-
na. La masa para esta torta la podras ha
er fina con vn poquito de açucar, y e-
haras dos, otres hojas abaxo, y vn par de
as arriba, que parezca a modo de costra
a. Aduierte, que si los orejones estan
ien remojados, no es menester cozer-
os: y hanse de remojar en vino aguado.

Torta de almendras:

MAjaras tres quarterones de almen-
dras muy bien, y echarlehas media
ibra de açucar, y majese todo muy bien:
uego echale seys hueuos con claras, y
nezclese bien, y haras tu torta de dos ho
as, vna abaxo, y otra arriba, y vntala cō
nāteca de vacas por encima, y raspale vn
oco de açucar. Y aduierte, q̄ las tortas
de almēdras siēpre han de lleuar los hue-
uos todos cō claras, y que estè el batido
muy blando, porq̄ desta manera salē bue
nas, q̄ de otra manera salen muy apalma
zadas.

Torta de ternera, ò cabrito.

TOmaras cosa de media libra de ternera de pierna, y ponla a cozer, y quãdo estuuiere medio cozida, sacala al tablero, y picala muy menuda. Luego tomaras media libra de almendras mondadas, y majarlashas mucho con otra media libra de açucar. Luego echaras la ternera picada dentro en el almirez con las almendras, y el açucar, y majalo todo jũto muy bien: luego echale hueuos con claras hasta que estè ralo: luego tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella, luego tendras dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta, demanera que quede bien empedrada con ellas: y echarlehas vn poco de canela, y vna migaja de clauo, y cierra tu torta, y cuezela a fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mezclarlas con el batido, bien puedes. Esta torta se sirue caliente, y se puede hazer de liuianos en Sabado con tozino.

Torta de pichones, y natas.

ASaras quatro pichones, y descarnarloshas todos, y picaras la carne: luego tomaras seys natas, y batirlashas con doze yemas de hueuos, y mezclarlohas todo junto, y echarlehas media libra de çucar, y vn poquito de clauo con vn poco de canela, y haz tu torta, y siruela caliente.

Torta de alberchigos.

TOmaras alberchigos conseruados, y tiende vna hoja de masa muy delgada, y ponla en la tortera, y ha de ser tan delgada, que se transparente por ella la tortera, y vntala con manteca, y echale otras dos encima, vntandolas entre hoja y hoja: luego pon los alberchigos, de manera que sean muy pocos, no mas de quanto cubran el suelo de la tortera, luego echale otra hoja muy delgada encima, y cierra la torta, haziendole vnas ondecillas por el borde, y vntala con vn po

quito de manteca: y quando esté cozida, toma vn poco de agua rosada, y roziaras la torta, y echale açucar raspado por encima, y tornala a echar lumbre para que tome color, y costra muy buena.

Vna costrada de limoncillos, y maçapan.

TOmaras media libra de almendras, y media de açucar, y haras maçapá: luego sacaras el maçapá del almirez, y echaras media dozena de limoncillos en almiuar de los secos en el almirez, y majalos: y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien dà muy buen gusto. Luego torna a echar el maçapá en el almirez, y majalo todo, y echale seys, o ocho hueuos con claras, y mezclalo todo. Luego haras dozena y media de hueuos mexidos, y haraslos pedazitos, y echarloshas en el batido dela torta, de manera que se queden assi sin deshazerse mas. Luego haras la massa fina, y haras tu costrada, echan-

echando tres, o quatro hojas debaxo, y encima vnas tiras cortadas con la cortadera. Aduierte, que los hueuos mexidos, ſiempre han de ſer paſſados por la eſpumadera, eſtando el açucar en buen punto, y coziendo muy aprieſſa, porque no ſalgan apelmazados.

Vna torta de guindas.

TOmaràs quatro libras de guindas, y ſacarlashas los hueſſos, y ponlas en vn cazillo, y echale vna libra de açucar, y vna gota de vino, y ponlas a la lumbre y cuezela haſta que echen de ſi harto çumo, y ha ſe de cozer poco apoco, haſta que eſten bien conſeruadas. Luego haras tu torta con tres, ò quatro hojas de baxo, y vna encima: y ſi ſobrare algun almiuar, deſpues que eſtè la torta cozida, ſe lo podras echar por encima, ſino es que ella tenga todo lo que ha meneſter.

(.?.)

Torta de borrajas.

COzeras las borrajas q̃ te pareciere, y luego echalas en vn colador, y esprimelas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con vn poco de manteca fresca, y sacalas a enfriar, y metele huevos hasta que este blando este batido: sazona con pimienta, y gengibre, y nuez, y canela, y echale media libra de açucar molido, y haras tu torta. Desta manera podras hazer torta de espinacas, y de otras qualesquiera yeruas: si quisieres añadir a estas tortas vn poco de queso bueno podras.

Torta de azelgas.

COrtaras las azelgas muy menudas, y tomaras pã rallado, y queso por yguales partes, y echale huevos hasta que e-tē blando: y luego echale media libra de açucar molido, y sazona con todas especias, y canela: luego echale las azelgas cortadas muy menudas como estan, y

echale

echale vn poco de manteca de vacas , y vn poquito de ſal,y tendrà el guſto de cazuela mogi. Deſtas miſmas azelgas cortalas muy menudas , haras vna torta, que llamã gatafura: tomaras vna libra de quajada muy eſprimida,y que eſtè muy agria hecha del dia antes,y deshazerlahas muy menuda,como para ginebradas , y mezclarlahas con las azelgas,y echarlahas pimienta,y vn poco de azeyte que ſea muy bueno,y haz tu torta con vna hoja muy delgada abaxo,y otra arriba . Eſta torta no ha de lleuar açucar,ni hueuos, ſino ſolo las azelgas crudas,y la quajada , y pimienta,y azeyte,y vn poco de ſal.

Relacion de algunas cantidades, para hazer tortas ojaldres, coſtradas , y otras coſas.

NO he pueſto las cãtidades de harina que han de lleuar las ojaldres , porq̃

vnas vezes son grādes, y otras pequeñas.

Para cada ojaldre que sea buena, lleua libra y media de harina.

Cada torta media libra de harina.

Cada costrada vna libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, peros, tres libras de fruta, y tres quarterones de açucar: hanse de mondar, y hazer reuanadillas, y echar azucar, y fruta, y quartillo, y medio de agua, y ponerse a cozer, y espumarse, y cōseruese poco a poco.

Las tortas de albarcoques, y melocotones, y alberchigos, y duraznos para cada libra de açucar quatro de fruta, porq̄ se va la mitad en huessos, y mondaduras, Para esta fruta se ha de poner el açucar en vn punto, como para hueuos mexidos. Este punto se dà desta manera. Echar vna libra de açucar: en este açucar se ha de echar quartilo, y medio de agua en vn cazillo en pedazillos: luego echarle vna clara de hueuo batida dentro, y ponerlo a cozer, y no se espume hasta q̄ quiera tomar punto, porque recoja toda

la

la espuma del açucar: luego espumalo có la espumadera, y sino quedare bien claro cuelalo por la estameña, y tornalo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el açucar, y dexa caer vna gota en la cabeça de vn dedo, y aprieta con el otro dedo, y si hiziere vn hilito, es el punto de los hueuos mexidos, y estando desta manera, está bueno para echar la fruta de huesso, porque se conserua muy presto. Esto se entiende para tortas, que para guardar, en el capitulo de las conseruas está escrito la orden que se ha de tener. Y aduierte, q̃ todas las vezes que digo, que se haga almiuar para algũ plato, o para passar alguna fruta, se entiende, que es el punto de hueuos mexidos, porque es el punto mas blando que se dá al açucar.

Las tortas de quajada, ò queso fresco, o requesones, lo mas ordinario es lleuar dos libras de quajada, o requesones, y ocho hueuos, los seys mezclados con la quajada, y los dos para hazer la massa: para esta cantidad será menester media libra de açucar, y vn quarteron de

mante-

manteca, el açucar ha de yr molido, y mezclado con la quajada, y los seys hueuos. Estas tortas se pueden hazer cõ vna libra de miel en lugar del açucar.

Para vna torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho hueuos, los dos para hazer la masa, y con los quatro haras vna crema, como para pasteles de leche, y con su media libra de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y cozer la en vn cazillo hasta que espese: luego meter los otros dos hueuos crudos, y hazer tu torta.

Sino tuuieres quajada, y quisieres quajar leche, ponla á entibiar: luego toma vn poco de yerua de quajar, q̃ es la flor de cardo, de los que parecen alcachofas, y lauala en agua tibia muy bien, y passala en otro poquito de agua tibia, y luego toma vn guijarillo blanco, y aspero, y estriega en el la yerua, hasta que se ponga el agua morena: luego cuelala por vna punta de estameña, ò seruilleta, y menea la leche, luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbre, y quajarseha,

ha,y ſino tuuieres yerua, con deſatar vn poquito de quajo con vn poco de agua tibia,y echarla en la leche ſe quajará.

Todas las vezes que digo que ſe cuele por eſtameña,ſe entiende,que la eſtameña no ha de ſer de lana, porque ſon muy ſuzias para coſa de graſa. Han de ſer las eſtameñas de vnas beatillas de lino gordas,y blancas,que las venden los Portugueſſes para las moças. Eſtas ſõ muy limpias,y en manchandoſe ſe pueden meter en colada,y ſe ponen muy blancas.

Albondiguillas de borrajas.

COzeras las borrajas,y luego las eſprimiras muy bien del agua,y picalas en el tablero, y echales vn poco de pan rallado,y vn poco de yeruabuena picada,y yemas de hueuos, haſta que eſtè el batido vn poco blando, y ſazona cõ todas eſpecias,y tendras en vn cazillo,ò cazuela, caldo de garbanços,ſazonado con buena manteca de vacas,y cebolla frita,y haras las albondiguillas,como ſi fueſſen de car

ne, y cuezan dos heruores, y quajalas cō yemas de hueuos, y agrio, y ſiruelas ſobre reuanadillas de pan.

Vn plato de todas frutas.

TOmaras coſa de media libra de guindas en conſerua, y algunas perillas, ò alberchigos, y albarcoques, y algunas ciruelas de monje. Todo eſto has de conſeruar por tu mano, porq̃ todos los materiales con que has de trabajar, es neceſſario ſaberlos hazer. Y en quanto toca a las conſeruas, adelante dirè algunas ſuertes dellas, como ſe han de hazer. Haras dozena y media de hueuos mexidos, y cō eſtas, conſeruas, y hueuos mexidos, y vnas ojuelas muy delgadas armaras vn plato componiendole muy bien, entremetiendo las conſeruas con las ojuelas, demanera que ſe vea todo. Eſte plato ſe haze de muchas maneras, mudando las conſeruas, como ſon cermeñas, y limoncillos, y membrillos en ſu tiempo; mas en todo tiempo han de entrar los hue-

uos

uõs mexidos, o encañutados, porque es lo que mas adorna este plato.

Bollo de vazia.

HAs de tomar dos libras de açucar, y clarificarlo; luego hazer en el veynte hueuos hilados, y quatro yemas doradas que sean duras, y ponerlo todo en vna pieza. Luego tomaras dos libras de almendras mondadas, y majaras la vna libra: y vn quarteron, y los tres quarterones haras vnas raxitas muy menudas, de manera que salgan de cada almẽdra mas de veynte raxillas. Luego apartaras la mitad del almiuar, y echaras las almendras majadas en la otra mitad, y cuezelo sobre el fuego, meneandolo con vn cucharon hasta que se haga vn maçapan muy seco, que se desborone todo como pan rallado, y echale alli vn poco de canela molido, y vn poco de gengibre: y puesto todo desta manera, toma dos libras de mãteca fresca de vacas, y cuezela y espumala, y cõ esto tienes aparejado todos

dos los materiales, agora haras vn poco de masa cõ agua, y sal, y dos hueuos cõ claras, y sobarlahas mucho, hasta que haga empollas, y quede vn poco blanda, como para ojaldrado, y haras el bollo desta manera. Tomaras vna tortera que sea vn poco onda, y tiẽde vna hoja de la masa muy delgada: que se estienda con las manos como ojaldrado, y põla en la tortera, vntandola primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la massa: luego vntala con manteca, y ponle otra, y otra, hasta tres: luego echaras vn lecho de maçapan desmoronado, que parezca pan rallado: luego toma vn manojo de plumas, y rozia este lecho con manteca, y tiende otra hoja delgada, y echasela encima, y echale vn lecho de hueuos hilados, y torna a roziarla con manteca. Luego echaras otro lecho de raxitas de almendras, y rozialo con manteca, y desta manera yras haziendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho, y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerraras

as tu bollo con otra hoja de masa muy
elgada, y cortarlehas los bordes a la re
onda, y hazle el borde ondeado, y rozio
o con manteca, y ponlo a cozer dentro
e vn horno, y quando te pareciere que
sta bien cozido, echale por encima del
ollo la otra mitad del almiuar que tie-
es guardado, y echaselo caliente, y co-
no se mezcle con la manteca que tiene
l bollo, cozerà muy rezio a borbollo-
es: y no tornes a cubrir el horno, sino de
alo cosa de dos credos, y sacalo de pres
o con vn paño, y echalo en vn plato, por
que si te descuydares, y se aferrasse el al-
miuar, no lo sacarias, sino haziendolo pe
dazos. Y despues q̃ lo tengas en el plato
ponle encima las quatro, o cinco yemas
doradas, y en cada yema tres, o quatro ra
xitas de las almẽdras. Estas yemas hã de
quedar medio enterradas en el bollo, y
echale por encima vnos poluos de cane-
la. Este plato puede durar vn mes si fuere
menester, vnos le comen caliẽte, y otros
frio. A mi parecer es mejor caliente por
amor de la manteca.

Bollo maymon.

HAs de cozer treynta y ſeys hueuos duros, y ſacale las yemas, y deshazlas con vn cucharon muy bien, demanera q̃ parezcan hormigos, y tendras libra y media de almendras muy bien majadas, demanera que no ſe enazeyten; y mezclarlas con las yemas de hueuos, y echarlehas canela molida haſta q̃ vengan a quedar pardos. Luego tendras dos libras de açucar en punto, y haras maſa como para el bollo de vacia: y echaras tres hojas debaxo como al otro, y tendras dos libras de manteca de vacas freſca, cozida, y eſpumada. Luego haras vn lecho de aquellas yemas, y roziarlashas con vn poco de manteca, y otro poco de almiuar, demanera que lleue mas açucar q̃ manteca. Luego echaras otra hoja de maſa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de hueuos, y almendras, y roziala con manteca, y açucar: y deſta manera yras haziendo lechos, haſta que ſe acaben los hueuos, y almendras, y cierra tu

bollo

bollo con otra hoja muy delgada, y corta los bordes, y hazlos ondeados, y rocíalo con manteca, y cuezelo en vn horno: y quando te pareciere que está bien cozido si tuuieres almiuar de sobra, echaselo por encima de todos los bordes, y sino lo tuuieres, no le hará falta, porque lo tendrá dentro.

Otro bollo sombrero.

TOmaras media libra de limonzillos en conserua, y media libra de diacitron, y majarlohas todo junto muy bien: luego echaras en el almirez quatro pellas de manjarblanco, y majarlohas todo junto, y echarlehas hueuos hasta que esté blando, y sacalo en vna pieza, y haras dozena y media de hueuos hilados, y mezclalos con el batido de los limõzillos, y manjarblanco hecho pedazitos: y con este batido haras el bollo desta manera. Haras vna masa fina sin açucar, y tiende vna hoja vn poco gorda, en que se ha de armar el bollo: uego haras vnas ojuelas

redõdas del ancho de la copa de vn som
brero, vnas mayores que otras, y frielas
en manteca de vacas, y ve armando el bo
llo sobre la hoja de masa gorda, y põdras
sobre ella vna ojuela de las mas anchas: y
luego echaras del batido de manjarblan
co, y limoncillos, y roziala con mante-
ca de vacas, si fuere buena, y sino en su lu
gar vnas pocas de natas; porque si la man
teca no es buena, todo lo echa a perder:
y desta manera yras poniendo ojas de
masa frita, y encima della del batido, has
ta q̄ se acabe, poniendo las ojuelas mas
pequeñas en lo mas alto. Luego tiende
otra hoja de masa vn poco gorda, y cubri
ras el bollo con ella, y juntarlahas con la
hoja de abaxo muy bien, y cortarlahas
con la cortadera, de manera que queden
dos dedos de falda, que parezca sombre
ro. Luego cortaras de la misma masa vna
pluma, que sea ancha de abaxo, y puntia-
guda de arriba, dandole vnos cortecitos
con la cortadera: y asientala en el bollo
como pluma: luego haras de la misma ma
sa su toquilla a modo de cordon, y ponle
vna

na roſeta de la miſma maſa, y adornar-
lahas con vnas yemas de hueuos,deſata-
las con vn poquito de agua, y ponlo ſo-
bre vnas obleas, y ſobre vn pliego de pa
pel vntado con manteca,yponlo a cozer
en vn horno ſobre vna oja de cobre : y
quando eſtuuiere cerca de cozido vnta-
lo con manteca,y echale vn poco de açu
car raſpado por encima , porque haga
coſtra. Eſte bollo las mas vezes ſe ſirue
frio.

Eſte bollo ſombrero lo podras hazer cõ los miſmos materiales de otra manera:tendras coſa de dos libras de conſeruas en almiuar ,y quatro pellas de manjarblanco , y dozena, y media de hueuos hilados , y armaras el bollo de la miſma manera que el de atras,ſaluo, que todos los materiales han de yr diſtintos ; pondras vna hoja de maſa cruda,y luego vna hoja de maſa frita , y pondras ſobre ella de todas conſeruas,y bocadillos de man jarblanco,y hueuos hilados , y roziarlahas cõ vn poco de mãteca de vacas q̃ ſea buena : ſino la huuiere buena , no eches

ninguna. Desta manera yras echando lechos hasta que se acaben los materiales, y cerraras tu bollo de la manera que dixe en el otro.

Tambien podras hazer este bollo sin las hojas fritas, con las conservas, y manjar blanco, y hueuos hilados: y en lugar de las hojas echaras lechos de tallarines fritos muy delgados, y echarleshas açucar, y canela, y roziarloshas cõ manteca de vacas: y desta manera haras el bollo.

Bollo de rodilla.

TOmaras masa de leuadura de los panezillos candeales, q̃ estè vn poco durã, y sobarlahas mucho hasta q̃ estè mas blanda, y haga empollas. Luego tendras vna hoja como ojaldrado de masa delgada, y roziarlahas con manteca de vacas, y arrollala en vn trozo de caña: luego corta la masa, y saca este ojaldrado de la caña, demanera que quando salga de la caña, se puede hazer como cubierta de pastel ojaldrado, saluo que ha de estar

mas

mas gordo, y ha de tener vn agujero en-medio, echarlohas a freyr en manteca de vacas: y quando esté frito, tẽdras yemas de hueuos batidas, y echalas por encima del bollo con vna cuchara muy poco a poco por todo el bollo, y ellas se yran metiendo por todas las ojas, y esto ha de ser en la misma sarten: luego bueluelo y frielo vn poco, y torna a echar de las yemas de hueuos por la otra parte, y acabalo de freyr: tendras almiuar en punto, y passalos por ella: de quatro bollos haras vn plato. Aduierte, que en esta masa podras hechar yemas de hueuos, aunque se aya de ojaldrar: la manteca ha de ser de vacas, porque se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podrã hazer sin echar yemas de hueuos al freyr que sin esso seran muy buenos.

Vn rebollo.

OTro bollo se haze, que se llama rebollo, es como el bollo sõbrero, saluo

que ſe diferencia en la hechura. Haras vna maſa fina, y tiende vna hoja vn poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por vn borde todas las coſas que ſe echã en el bollo ſombrero; y luego roziaras eſta hoja de maſa con manteca de vacas, y arrollarlahas como rollo de ojaldrado, y aſſentarlohas en vn plato vntado con manteca, y cuezelo en el horno: y quando eſtuuiere cozido dale vna coſtrada de açucar por encima. Y aduierte, que quando ſe pongan los materiales en la hoja, los has de poner a la larga por junto al borde, y has de poner mas a la vna parte que a la otra, para que quando eſtè arrollado parezca lamprea, ò anguila, que parezca la vna punta cabeça, y la otra cola, ha ſe de cozer en roſcado.

Bollo roſcon.

HAras vna maſa fina ſin açucar, y tiende tres hojas redondas, del tamaño de la falda de vn ſombrero grande muy delgadas, y vntalas con manteca, y pon

vna

na ſobre otra, y tiendelas vn poco mas
on el palo de la maſa, de manera que to
as tres parezcã vna. Eſta hoja ha de ſer
edonda, y compondras de todas conſer
as, y hueuos mexidos, y vnos pocos de
allarines fritos, y vn poco de mãjarblan
o al derredor, eſto ha de ſer vn ruedo q̃
arezca vna corona, y le podras poner
edazitos de maçapá cozido en el cazo,
como eſtá dicho atras, y rozialo con vn
poco de manteca: y luego haras otra ho-
ja de tres hojas, como la de abaxo, y pon-
ſela encima, mojando primero cõ agua
los bordes, y el hueco de la corona, y aſ-
ſentarlahas vn poco floja, de manera que
ſe pueda juntar por enmedio la vna hoja
con la otra, y apretarlas muy bien cõ los
dedos, de manera que ſe peguen bien: lue-
go cortaras aquella maſa de enmedio en
dos cruzes, vna por otra, que venga a ha
zer ocho puntas, y yras leuantando vna
a vna, y pegandolas al bollo, y haran vna
corona redonda, redondearlohas por la
parte de afuera, que no quede mas borde
de quanto ſe puede hazer vn repulgo, vr

tarlohas con manteca, y raſpale vn poco de açucar por encima: y ſi lo quiſieres dorar, y deſpues echar ſu coſtra de açucar, parecerà muy bien. Con eſtos miſmos materiales podras hazer otro bollo redondo que parezca empanada de anguila, y echandole ſus dos, ò tres hojas fritas que ſean grandes, y redondas, echãdo los materiales ſobre ellas. A todos eſtos bollos podras echar natas mezcladas con yemas de hueuos, que ſiruen al bollo de manteca, y es vno de los mejores materiales que lleua.

Vn paſtelon de maçapan.

HAS de hazer vna hoja de maſa fina, que ſea vn poco gorda, y has de tener aparejados los materiales, que ſerán manjarblanco, mermelada, maçapan cozido en el cazo, que eſtè bien ſeco, alberchigos en conſerua, caſcos de membrillos, que ſean todos conſeruas blandas en el almiuar. Luego tendras dos libras de paſta de maçapan hecha en el almirez,

nirez, y haras vn rollito largo, y redondo: y con esto formaras vn pastelō sobre la hoja de la masa fina, vntādolo por debaxo con vna gota de agua, y leuantarle has con los dedos cosa de vna pulgada, a modo de borde de pastel, y pondras dentro vna hostia blanca cortada de las esquinas, y sobre esta hostia pondras de todos los materiales que estan dichos, de manera que cargue todo sobre la hostia: luego haras otro rollito de pasta de maçapan, y yrasle poniendo sobre el otro borde, mojādolo primero con vna gota de agua, y subiras el borde con los dedos otro tanto como el otro, ò mas, y tornaras a meter dētro otra hostia, y tornarla has a cargar con los mismos materiales: y desta manera yras haziendo hasta que tengas vn pastelon muy abultado. Luego haras vnos rollitos de la misma pasta muy delgados, y haras sobre el pastelon vn enrejadillo, y repulgarlohas: y con esto queda cerrado. A este pastelō no se le ha de echar ningun genero de manteca. Y aduierte, que quando començares a

hazer este pastelon, has de cortar vn suelo de la masa, no mas de lo que fuere menester para armar el pastelon, y haslo de poner luego sobre dos, ò tres obleas; porque despues de hecho lo puedes passar desde el tablero a la hoja del horno; y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorraras trabajo. Y aduierte, que esto de hazer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro que leuantarlo de vna, porq̃ desta manera el peso no haze fuerça en las paredes, y siempre sale muy derecho, y de la otra manera nunca dexa de salir tuerto: y ya algunas vezes se cae, porque yo lo tengo experimentado. Quando este pastelon estuuiere cozido, tomaras vn poco de açucar molido, y cernido, y desatarlohas con vna gota de agua: de manera que quede espeso, y vedriarlohas assi caliente como està con vnas plumas, y quedarà con muy buen lustre.

Bollos pardos.

TOmaras media libra de almendras dulces mondadas, y majarlashas en

el almirez, y despues de majadas echalas media libra de açucar, y haras pasta de maçapan. Luego pondras en el tablero media libra de harina de trigo floreada, y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca, y media dozena de yemas de hueuos, y la pasta de maçapan, y vn poquito de sal, y con esto haras vna masita encerada, sin echar agua, ni vino, ni otra cosa, y echarlehas canela molida, y cernida, hasta que estè la masa muy parda: luego haras vnos bollitos a modo de mostachones, haziendoles vnas raytas con la buelta del cuchillo. Cuezanse sobre obleas a fuego manso: y con estas cantidades podras hazer vn plato destos bollos.

Bollo fitete.

HAras vna masa de agua, y sal, y hueuos encerada, y sobarlahas vn poco, y tenderlahas que quede vn poco gorda: y tendras manteca de vacas fresca, y que estè muy bien lauada, y sobada, y pōdras en la mitad dela hoja de la masa muchos

boca-

bocadillos de manteca, y poluorearfa-
has con vn poco de harina, y echaras la
media hoja, que no tiene manteca, ſobre
la que lo tiene, y tornaras a tender la ho
ja que quede vn poço gorda: y pondras
bocadillos de manteca en la mitad, y tor
naras a doblarla como la primera vez, y
tornaras a tender la hoja, y echaras mã-
teca por toda ella, y arrollarlahas apre-
tandola muy bien. Luego cortaras eſte
rollo de maſa en trozos, y a cada trozo
recogeras las puntas, y haras vna torrita
redonda de cada vna, tendido con las ma
nos, demanera que de ſeys deſtos bolli-
tos ſe haga vn buen plato: y ſi quiſieres
hazer de cada bollo vn plato haras vn ro
llo gordo, y cortaras los trozos vn poco
grandes: y haras las tortas gordas, y an-
chas, del gordor de vn dedo. Hará cada
bollo vn plato, y dorarloshas con vnas
yemas de hueuos, deſatadas con vna go-
ta de agua, y pondraslos ſobre papeles
vntados con manteca. Cuezelos en el
horno, y ſiruelos con buena miel por en
cima, y açucar raſpado. Deſta maſa de
bollos

bollos podras hazer muchas ſuertes de frutas: y ya eſtà dicho, que puedes hazer de cada bollo vn plato, y de ſeys bollitos vn plato: y podras hazer deſtos bollitos chicos mas delgados, rellenos de naçulas con ſus yemas de hueuos, y açucar, ò de peros conſeruados, ò del relleno de fruta de cañas, ò de otra qualquierã coſa has de hazer dos bollitos, y poner el relleno ſobre el humo, y luego poner el otro encima: luego cerrarlo como paſtel de dos hojas ſin repulgo. Otras vezes les podras dar vnos cortes por encima, que lleguen haſta el medio, y abriran muchas hojas, aunque no leuantaran tanto. Y tãbien podras hazer fruta de maſa, haziendo bollos vn poco mas delgados, y luego cortarlos de la manera que te pareciere, vnas eſſes como roſquillas, otras cortadas al ſeſgo: y eſtas frutillas pondras ſobre medios pliegos de papel, y cuezelas en el horno, y dorandolas primero, ſiruelas por fruta de poſtre cõ ſu miel, y açucar raſpado por encima: es muy buena fruta. Eſta maſa es muy buena para hazer

todo

todo genero de tortas, porque deshoja muy bien, y es masa muy suaue: si quisieres hazer algunas empanadillas de pescado, ò de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de bollos.

PAra hazer las empanadas, q̃ està atras escritas, haras la masa desta manera; echaras harina de trigo floreada sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y dẽtro della echaras yemas de hueuos, y sal, y vn poco de vino: y tomaras la manteca fresca bien lauada, y sobada, y haras muchos vocadillos, y pondraslo al derredor de la presa en la propria harina, y luego amasarlahas sin sobarla, no mas de quãto se mezcle la harina cõ los materiales. Luego haras tus empanadillas, y deshojaran casi tanto como la masa de los bollos, ha de yr vn poco mas salada que la otra, porque no ha de lleuar dulce ninguno. Quiero dexar agora los bollos, porque se pueden hazer de tantas maneras,

ãs que ſeria coſa muy larga : y ſabiendo azer losque tengo dicho, ſiempre el oſi ial haze algo mas de lo que le enſeñan. Agora pondre aqui media dozena de oaldres de los mejores que ſe hazen.

Ojaldre de torreznos.

HArás vna maſa con buena arina floreada, y agua, y ſal, y hueuos con claras vn poco dura, y ſobarlahas mucho: luego yràs metiendo manteca de puerco fria, haſta que la maſa haga mucha correa: luego yrás metiendo azucar molido, y cernido, haſta que la maſa eſtè bien dulce: ella perderá la correa con el azucar, mas ſobãdola mucho, tornarala a cobrar. Tendràs tozino de pernil q̃ ſea bueno, cortado al traues de la hebra, y muy delgadas las reuanadillas, y tendraſlas en agua tibia dos, ò tres horas, y no ſea mas de tibia, porque ſe hecharã a perder Luego las eſcurriras deſta agua, y lauarlashas en dos, ò tres aguas frias, y a la poſtre las lauaras en vn poco devino, y apretarlaſ-

has muy bien que no les quede ninguna agua, ni vino. Tomaras vn poco de la masa, y haras vn rollito, y daras cō el en el tablero, y la haras tēder mucho. Luego lo cogeras por medio, y haras della vn cordon, torciēdo las dos puntas, y tēdras papeles vntados cō manteca: y deste cordō haras vna rosquilla, de manera que lo torzido se vea por las orillas. Luego toma de las reuanadillas del tozino, y assentarlehas cinco, ò seys en medio de la ojaldrilla, de manera que haga el hoyo enmedio redondo, y queden los bordes libres y mas altos que el tozino, y cuezelas en el horno, y no les eches otra cosa ninguna: de quatro, ò cinco destas se haze vn plato: y si quisieres hazer vna ojaldre grāde que haga plato, de la misma manera lo podras hazer. Con la propia masa de las ojaldrillas puedes hazer vnos ojaldres grandes, cortādo vn poco mas gordo el tozino, y coziendolo con agua, y vino, y mejorana, y hisopillo. Quando el tozino estè blando, saca las yeruas, y el cocimiēto, dexando vn poco: luego echale vn po

o de açucar, y esto cueza vn poco, y dexalo enfriar, y echalo en la ojaldre por toda ella, y echale vn poco de canela, y echale vn enrexadillo de la misma masa. Estas se hazen bien en torteras. Las yeruas no importará mucho que las lleuen.

Ojaldre relleno.

TOmaras masa de leuadura, como para pan candeal, y sobarlahas, y haràs della ojaldrado con manteca de puerco que sea vn poco gordo: luego tomarás media libra de almendras, y haràs pasta de maçapan con otra media libra de açucar, y echarlehas vn poquito de agua de azaar, y vn poco de canela molida, y vn poquito de clauo, y vna migaja de nuez de especias, y darlehas vna buelta sobre el fuego en vn cazillo; y luego harás vna hoja de ojaldrado muy ancha, y gorda, tendiendola sobre el tablero con los dedos, dexandole buenos bordes, y assentarlahas sobre vn pliego de papel, y harás vna

torta de mazapan, casi tan ancha como la ojaldre, y assentarlahas sobre ella. Luego harás otra hoja del ojaldrado, y echarselahas encima, mojando los bordes con agua, y cerrarás tu ojaldre, demanera q̃ queden los hordes muy yguales, y gordos, roziala con manteca, y ponla a cozer en el horno, y quando la ojaldre estuuiere cozida del todo, toma vn poco de miel que sea muy buena, y echarsela por encima de toda la ojaldre: luego echale mucho azucar, y canela, y tornala al horno hasta que se embeua toda la miel, y se enxugue el azucar: luego sacala, y siruela caliente.

Ojaldre con enxundia de puerco.

TOmaràs dos libras de masa de pan cõ leuadura: y si fuere possible ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y meterlahas quatro, ò seys hueuos, y tomaràs enxundia de puerco fresca, y desuenarla has, y mojarlahas muy biẽ en el almirez, y yrasle quitando las venillas que salieren

n,y yrasla mezclãdo cõ la maſa,y ſobar
has mucho haſta q̃ haga mucha correa:
quãdo vieres q̃ tiene arta mãteca,yraſ
metiendo azucar molido, y cernido.
ſto hade ſer poco,porq̃ ha de lleuar deſ
ues almiuar por encima. Eſta maſa ha
e quedar biẽ blãda. Luego vntaràs vna
ortera con enxundia, y pondrasle vnas
bleas debaxo,y por los bordes, y echa-
as la maſa dentro,y põla al fuego en vn
orno:y quando la ojaldre eſtuuiere qua
da,tomaras vn poco de agua fria,y mo
aras los dedos, y haràs vnos picos por
oda la ajaldre,los mas altos q̃ pudieres:
ſi te quemares,ve metiẽdo la mano en
l agua: y luego torna la tortera al hor-
o,y acaba de cozer la ojaldre. Luego tẽ
ras media libra de açucar en almiuar,y
charſela por encima de toda la ojaldre,
cueza vn poco,y ſacala, y haz vnas roſ
quillas de melindres, y pondras en cada
ico de la ojaldre vna roſquilla. Eſtos
melindres hallarás eſcritos, como ſe hã
le hazer en el capitulo de los vizcochos.
Eſta ojaldre ſe ſirue caliente.

Otra ojaldre se haze de la misma manera en dia de pescado, solo en lugar de la enxundia se ha de echar manteca de vacas fresca que sea muy buena, lauando la primero, y sobandola muy bien, Esta ojaldre ha de lleuar tres quarterones de açucar: y si fuere muy grāde lleuará mas. Es muy buena suerte de ojaldres. Aduierte, que la masa con leuadura, sino hiziesses luego las ojaldres, azedarsehia la masa, y estarian agrias las ojaldres, echales sus melindres, y ciruelas calientes.

Ojaldre de maçapan.

HArás vna masa con agua, y sal, y quatro hueuos con claras, demanera q̄ quede vn poco dura, y vela sobando con manteca hasta que estè la masa blanda, y tenga mucha correa. Luego tomaras pasta de maçapan, hecha de media libra de almēdras, y media de açucar, demanera q̄ venga a ser tāta cātidad de pasta como de masa, y mezclalo todo, y sobalo todo muy bien, porque se mezcle el maçapan

con

on la masa : luego tendras quartillas de papel vntadas con manteca, y haras vnas jaldrillas llanas, y redondas, y cuezelas en el horno : y tendras vn poco de buena miel caliente, y passalas por ello, y ponlas en su plato, y enxugarsehan muy presto, y echales vn poco de açucar, y canela por encima. Estas son muy buenas para dia de Sabado cõ manteca de puerco : y en dia de pescado con manteca de vacas.

Ojaldre con leche.

TOmaràs media azumbre de leche, y ponlo al fuego en vn cazo, y echale vn poco de mãteca fresca de vacas, y vn poco de sal; y quando comiençe a cozer, echale harina de trigo floreada, y menealo con vn cucharon, y ha de quedar vna masa vn poco dura, y cuezela muy bien sobre la lumbre, y sacala luego al tablero, y metela media dozena de hueuos. Luego yras sobãdola, y metiẽdole mãteca hasta q̃este blãda: luego metela media libra de açucar molido, y cernido. Lue-

go pondras vnas obleas en vna tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaldre a cozer en vn horno, y quando este quajada haras los picos, como està dicho en los de atras, y acabala de cozer, y echale vn poco de almiuar por encima, y torna la otro poquito al horno para q̃ se acabe de enxugar, son de muy buen gusto estas ojaldres. Y aduierte, que en qualquiera ojaldre podrás meter si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conseruas, como son cascos de membrillos, ò cermeñas, ò alberchigos, ò albercoques.

Vna ojaldre tropeçada.

ECharás en el tablero harina de trigo floreada, la que te pareciere que serà menester para vna ojaldre, cosa de libra y media, y harás vna presa redonda, y echa dentro della cinco ò seys hueuos, y la manteca que pareciere serâ menester: luego echaràs otra tanta cãtidad de pasta de maçapan, como ay de arina, y vn poquito de vino, y vn grano de sal, y amasala,

ala, sin que la sobes mucho, no mas de quanto se embeuá la harina con los materiales, y harás tu ojáldre grande q̃ haga vn plato, ó seys chicas. Estas no se han de passar por miel, ni se les ha de echar otra cosa mas de vn poco de azucar raspado por encima. Salen enjutas, y desboronan mejor que las otras. Desta misma masa se pueden hazer vnas rosquillas chiquitas, y vnos panecillos redondos muy chiquillos, suelen salir muy buenos.

Panecillos rellenos de conseruas.

TOmaràs masa de leuadura de panezillos candeales, cosa de dos libras, y meterlehas cinco ò seys hueuos: luego vele metiendo manteca devacas, hasta q̃ haga mucha correa: luego meterás media libra de azucar molido, y cernido, y desque la masa estuuiere bien hecha, tomarás escudillas vntadas con manteca, y pondras dẽtro dellas vnos pedazitos de obleas; luego hinche las escudillas de masa, y metelas a cozer en vn horno, y ha-

zerse han vnos panezillos redõdos, y de-
xalos cozer muy bien. Luego sacalos, y
hazles a cadavno vn agujero en el suelo,
y sacale por alli todo el migajon, y ten-
dras vn poquito de almiuar, yecharas dẽ
tro la mitad del migajon, guardando las
coronitas para tornar a tapar los aguje-
ros despues que se rellenan: luego haras
vna pasta del migajon, y el almiuar, y vn
poco de canela molida, cociendolo so-
bre el fuego: y luego lo sacaras, y mezcla
ras con hueuos mexidos, y conseruas cor
tadas muy menudas, que tornaras a rellẽ
nar los panezillos, y tapa los agujeros
con las coronillas, ytornalos al horno, y
dexalos callentar bien, y dales vn vidria-
do con vn poco de baño blanco. Este ba
ño adelante dirè como se ha de hazer: es
tos mismos panezillos podras rellenar
con carne perdigada, y sazonada, echan-
do a la carne vnas yemas de hueuos, y vn
poquito de agrio: y haras los agujeros en
lo alto de los panezillos, y no han de ser
vedriados, y la masa se ha de hazer con
manteca de puerco.

Pasteles de tetilla.

LOs pasteles de tetilla se hazen con la misma masa delos ojaldres de torreznos, saluo que ha de quedar vn poco mas dura: y ha se de sazonar la carne perdigada, carnero, y ternera, todo mezclado: y ha de lleuar sus yemas de hueuos batidas y sus yemas cozidas, y sus cañas de vaca: y si quisieres hazer la carne agridulce podras: has de poner vn poco de masa sobre vn papel vntado cõ manteca caliente, y luego poner vn poco de carne sobre aquella masa; luego yras recogiendo todos los bordes de la masa, y vendras a juntarlos sobre la carne, y arrollala alli muy bien, demanera que haga vna punta hazia arriba, y metelos en el horno con buena lumbre, y vendran a quedar de la hechura de vn pecho de muger, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

Otros panezillos rellenos.

AGujeraras los panezillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajõ

y echa-

y echalo en vn cazo, y echale alli buena miel, y vn poco de azeyte que sea bueno y haras vna pasta sobre la lumbre, y echa le vn poco de canela, y tornalos a rellenar, y tapa los agujerillos con las coronillas que quisiste, y ponlos en el cazo, y echales por encima miel, y azeyte, y tenlos al fuego que esten bien calientes, y quando los siruieres raspales vn poco de azucar por encima.

O jaldres vizcochados.

BAtiras ocho hueuos frescos, y echales tres quarterones de azucar molido, y cernido, y batelo mucho como para vizcochos: y quando estuuiere bien blanco, y espeso, echale cosa de media libra de manteca de vacas que sea muy buena, derretida, y espumada: luego echale harina de trigo floreada, demanera que quede el batido vn poco blãdo como para vizcochos, y echarselohas poco a poco, cerniendolo con vn cedazillo, porque no haga burujones, y echale vn poco de anis, y

vnta vna tortera, y ponle vnas obleas en el ſuelo, y en los bordes, y echa el batido encima, y mete la tortera en vn horno a fuego manſo: y quando eſtè bien cozido ſacala de la tortera, y ponla a vizcochar vn poquito; y ſiruela aſsi entera.

Paſteles ojaldrados.

DE coſa de paſteles no pienſo dezir ſino muy poco, porque quando vn hombre viene a ſaber hazer vn paſtel, ya ſabe lo que ſe ha de echar dentro. Ya ſe ſabe, que los paſteles ojaldrados ſon mejores no cebarlos con coſa ninguna, ſino que vayan a la meſa con ſolo el caldo q̃ ſale dellos. Y para eſto es neceſſario que la carne entre muy jugoſa q̃ quando ſe ſazona, le echẽ vn poco de mas agua, y digo agua, porq̃ lo tengo por mejor q̃ echarle caldo, pues le puede ſazonar con buen tozino, y con cañas de vaca, y buenas eſpecias. Hasde perdigar la mitad de la carne, y tornarla a picar muy menuda, y mezclarla con la cruda, y ſazona, y cierra tus

paſte-

pasteles. Y tambié tengo por mejór que no lleuen ojaldrado mas que en las cubiertas, porque se embeue mucho el caldo, y la grassa en los pasteles que son todos ojaldrados: y si se huuiere de cebar, y quajar, es necessario perdigar toda la carne: y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de hueuos, y vn poquito de agrio.

Vn pastel de aue para enfermo.

ECharas a cozer vna pechuga de aue, y quando estuuiere casi cozida, sacala, y pica toda la carne muy menuda sobre vn tablero blanco, porque salga muy blanca, y picaras vn poco de la enxundia fresca de la misma gallina, y mezclala con la carne, y sazonala de sal, y muy poca especia, y vnas gotas de caldo, y haras tu pastelillo, y cuezelo, y cebarlohas con dos yemas de hueuos, y vn poco de caldo, y agrio de limon. Algunas vezes le podras dar agrio, y dulce, y podras otras vezes echarle crestas, y turmas de

pollos todo cozido, y otras vezes molle jas de cabrito fritas.

Pastel de pollos, ò pichones.

COzeras primero los pollos, ò pichones, ò aues que esten medio cozidas, y cortarlashas en quartos, ò en medias, y picaras tozino, y verdura, peregil, cilãtro, y yerua buena, y tomaras este tozino, y los pollos, ò pichones, y ponlo todo en vna pieza, y alli lo sazona todo: y luego haras el vaso que sea vn poco grãde, y pondras la mitad del tozino por todo el suelo del papel: y luego pon los pollos: y luego pon encima de todo la otra parte del tozino: y quando estuuiere el pastel cozido, cebalo cõ caldo, y yemas de hueuos, y çumo de limon, y dexalo quajar vn poco. En estos pasteles podras echar cañas de vaca, y algunas criadillas de tierra, ò de carnero, y les podras echar tãtas cosas, que los podras llamar pasteles podridos; porque abuelta de los pollos, ò pichones, ò aues, podras hazer

artaletes de ternera,ò de aues, y cozer-los,y ponerlos en el paſtel. Algunas vezes ſe ponen albondiguillas, alcachofas, ripõces,y higadillos fritos.Y ſi eſtos paſteles huuieren de lleuar carne picada de ternera,ò carnero,cõ las aues,ò ſin ellas el tozino ha de yr en la carne picada, y ha de ſer perdigada,y no ha de lleuar genero de verdura,ſino ſazonar con todas eſpecias, y cañas de vaca; y ponerle yemas de hueuos duras,yquando eſtuuierẽ cozidos,quajarlos con ſu caldo, y ſus yemas de hueuos crudos, batidos cõ agrio de limõ. Para ningun genero de paſteles no es bueno echar çurciga cozida, ſino batir las yemas de hueuos,y agrio, y cebar los paſteles anteſq̃ ſalgan del horno.

Sopa de capirotada.

TOmaràs lomo de puerco,yſalchichas y perdizes todo aſado,y haras torrijas de pan,y yras armando tu ſopa cõ torrijas,y ſolomo,y ſalchichas, y perdizes: han de ſer hechas quartos las perdizes,y

l solomo hecho pedaços, è yras ponien-
o todo este recaudo en lechos, y como
ieres echando las torrijas, y la carne,
ras echando queso rallado, y en el que-
o echaras pimienta, y nuez, y gengibre,
y yras poniendo lechos hasta que la sopa
estè bien alta. Luego estrellara vnos hue
uos que no sean muy duros, y assentarlos
las por encima la sopa, luego mojaras vn
poco de queso con vn grano de ajo, y de-
satalo con caldo; luego batiras en vn ca-
zillo ocho hueuos, quatro con claras, y
los otros quatro sin ellas, y batirloshas
mucho, y desatalos cõ caldo; luego echa-
ras el caldo, y el queso majado, que está
en el almirez con los hueuos, y echaras
el caldo que te pareciere que serà menes
ter para mojar la sopa, y ponla sobre la
lumbre, y traela a vna mano, porque no
se corte: y quando estè espeso, sacalo del
fuego, y velo echando por encima de la
sopa poco apoco, demanera que se embe
na muy bien, y echale queso por encima.
Ha de venir a quedar la carne, y lo demas
cubierto con la salsa, y ha de lleuar aça-
N fran,

fran, que quede vn poco amarillo, y quãdo la sopa estuuiere medio cozida, echale manteca de puerco por encima bien caliente, y queso rallado; y luego acabalo de cozer en vn horno. En estas capirotadas se meten tambien aues, y anades, como sean tiernas, porque es como olla podrida, que han de hallar muchas cosas en ellas, y han de ser todas asadas primero.

Vna olla podrida en pastel.

HAs de cozer la vianda de la olla podrida, coziendo la gallina, vaca, y carnero, y vn pedazo de tozino magro, y toda la demas bolateria, como son palomas, perdizes, çorçales, y solomo de puerco, lõganiza, salchichas, liebre, morzillas: esto todo ha de ser asado primero que se echen a cozer. En otra vasija has de cozer cezina, lẽguas de vaca, y de puerco, pies de puerco, orejas, y salchichones y del caldo de entrãbas ollas echaras en vna vasija, y cozeras alli las verduras, berças, y nauos, peregil, y yeruabuena, y los

ajos,

jos, y las cebollas han de ser asadas primero. Sacaras toda esta vianda en piezas que estè diuidida vna de otra, y las verduras en otra pieza, demanera que no estè nada desecho, y dexalo enfriar, y haras vn vaso muy grande, y muy gordo de massa negra de harina de centeno, ò de cemite, y assentarlohas sobre vna hoja de horno, è yras assentando de toda la vianda q̄ tienes cozida dentro en el pastel, è yras sazonando con todas especias, y alcarauea, y echaras de las berduras, ni mas ni menos. Y quãdo estuuiere lleno el pastelon, cierralo, y metelo en el horno de pã, porq̄ no aurà horno de cobre tã grãde q̄ se pueda cozer dentro, y põdraslo sobre vna hoja de horno de cobre, y no lo quites de la hoja donde està hasta que se cueza: y quando la masa del pastel estuuiere mas de medio cozida, agujera el capirote de la cubierta, y hinchelo de caldo, y cueza en el horno por espacio de vna hora. Respeto desto no ha de yr la viãda del pastel muy deshecha quando entrarè en el, porque ha de estar en el horno, por lo

menos hora y media, y desta manera ha de yr a la mesa con todo su caldo, y viada, y allá lo sacaran con cuchara de plata. Tambien se les suelen echar azeytunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan dello, ni yo soy aficionado a echarlo.

Pasteles de cabeças de carnero.

COzeras las cabeças poco mas de medio cozidas: luego las descarnaras, y picaras la carne, y las lenguas, y picaras tozino, y mezclarlohas con la carne, y sazona con todas especias: luego haras vna masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas Inglessas, saluo que no ha de lleuar tanta manteca, y haras vnos pastelillos de medio talle, è hinchelos de la carne, y cierralos, y cuezanse, y cebalos con el caldo de las cabeças, y yemas de hueuos, y agrio, y dulce: y quando estẽ a medio cozer vntalos con vn poco de manteca, y raspales açucar por encima, y suelen salir muy buenos: y aunque lleuan

la

a masa dulce, y parece que se hā de caer, no salen sino muy derechos.

Como se ha de beneficiar vn jauali.

QViero poner aqui como has de beneficiar vn jauali, y vn venado, y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El jauali, sino està auierto, chamuscarseha, ò pelarse con agua caliẽte, y si estuuiere auierto sacale vna correa por la vna parte de la auertura, desde la cola hasta la degolladura, y coselo con ella que parezca que no está abierta; porque de otra manera se auhumaria, y chamuscalo: y despues que estè chamuscado, cortale toda aquella correa, y dexale enfriar: luego cortale la cabeça cō todo el pescuezo, demanera que llegue a la punta de las espaldas: luego sacale la lengua, y lauale muy bieu, y embuelue la cabeça en vn angeo, y la lengua vaya dentro, y echala a cozer en vn caldero q̃ se pueda

cubrir,y echarle tres quartillos de ſal, antes mas que menos: porque quando ſalga del cozimiento ha de amargar de ſalada, y echale ſaluia,y mejorana,y hiſopillo,y vna açumbre de vino, y media de vinagre,y cueza haſta que eſtè bien cozida, y ſacala, y deſembueluela: y tendras dos onças de canela molida, y mezclada con vn poco de pimienta, y nuez, y echaſelo por encima, que eſtè como ſalpimentada,ytapala con vn paño por media hora. Siruela entera muy enramada. Si quiſieren carbonadas del peſcuezo,corta vnas reuanadas, y tueſtalas en las parrillas, y ſiruelas con vn poco de vino tinto, y çumo de limon,y vn poco de canela, y nuez de eſpecia, ſiruelas calientes. De lo que quedare podras hazer vn queſo.

Queſo de cabeça de jauali.

ESte queſo haras deſta manera, ſacaràs toda la carne que pudieres de la cabeça, y el peſcuezo deſpues de cozida, de manera que no lleue ningun pellejo, y

haras

haras vnas reuanadillas delgadas, y corta
las tambié la lengua: y si quisieres echar
vn par de lenguas, mas bié puedes, y echa
ras esto en vn cazo, y echale caldo hasta
que se bañe, y echale vn quartillo de vi-
no bláco, antes mas que menos, y medio
quartillo de vinagre, antes menos que
mas, y vn manojo de yeruas que tenga
saluia, y mejorana, y hisopillo, y cueza
hasta que mengue la cantidad del vino, y
vinagre, y vn poco mas: y luego haras vn
aro de vna pleyta de esparto, y põdras v-
na estameña, ò liéço sobre vn tablero de
nogal, y sobre esta estameña pondras el
aro, y haras vna especia que tenga pimié
ta, y vn poco de clauo, y gégibre, y nuez,
y vn poco de sal. Echaras vn poco desta
especia dentro en el aro sobre la estame-
ña. Luego echaras vna cucharada de car-
ne cõ vna espumadera, y tornaras a echar
por encima de la especia, y apretarla-
has con vna paletilla, ò cucharon; luego
echa otra cucharada de la carne, y echa
otro poco de especia por encima, y tor-
nala a apretar con la paleta, ò cucha-
 ron:

ron: y desta manera yras haziendo hasta henchir el aro de la pleyta: luego echaras la otra punta de la estameña por encima, y ponle vna couertera, ò otra cosa llana, y cargala encima con cosa que pese dos arrobas, y dexala estar asi hasta q̄ se enfrie: luego saca el queso, y siruelo frio: y si quisieres seruir algunas reuanadas deste queso calientes, derrite tozino gordo, y echa en vna sarten desta grasa, como para vna tortilla, y alli podras tostar las reuanadas del queso. Las yeruas q̄ se hecharon al cozimiento del queso, han de estar atadas, y se han de echar a mal. Si quando hiziste el queso pusieras dentro en el aro vnas hojas de laurel: y quando lo acabaste pusieras otras encima, pareceria muy bien, mas toma algunas vezes demasiado gusto del laurel como está caliente: y por esso vso pocas vezes del, y de romero ninguna, sino es para enramar, porque son cosas muy fuertes, y suelen echar a perder la vianda.

(∴)

Adouos de solomillos.

EStos solomillos se han de echar en agua que se dessangren muy bien: luego haras vn adouo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo, y mejorana tambien picada menuda, y vn poco de vino blanco, y si quisieres echar vn poco de ajo bien podras: sazonarlohas con todas especias. Estos solomillos se hã de seruir asados: y si quisieres echarlos en adouo ordinario de ajos, y oregano, y agua, y sal, haslos de perdigar primero en las parrillas. Siruense asados los vnos, y los otros; y algunas vezes en empanadas de masa blanca. Aduierte, que los lomos del jauali, si el es nueuo, son muy buenos asados.

Empanadas frias de jauali.

PArtiras el jauali por medio, y de las piernas haras quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientes: las frias perdigaras en las parrillas: luego las me-

charas con tozino gordo con vna mechadera grande, que las mechas sean tan gordas como el dedo pequeño de la mano: y estas mechas han de yr derechas con la hebra de la carne, y se han de salpimentar con especias, y sal: y luego mechar, y las mechas hã de atrauesar toda la pieza de parte a parte por enmedio, y muy espesas: y luego las echaras en vinagre que se cubran, y estaran en el seys horas; luego las empanaras en masa negra de cemite, ò de harina de trigo por cerner, como viene del molino. Ha de ser de dos hojas cada empanada, y muy gordas; sazonaras con toda especia, y has de procurar que el repulgo sea muy fuerte, y quando estẽ cozidas echale la salsa para frias. Esta salsa se haze desta manera. Tomaras reuanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre adonde huuiere mucha llama, y quemese, demanera que quede muy negro: y luego passalo por vn poco de agua fria, porque luego desechara el humo que tomò de la llama, y echale caldo quanto se bañe, y echale vino, y vina-
gre,

re,y vn manojo de las yeruas del jardin, ſaluia,y mejorana, hiſopillo, y agedrea, y cebollas, y yeruabuena, y cueza poco a poco haſta que el pan ſe ablande biẽ: luego todo eſto ſe ha de paſſar por vn cedacillo, ò eſtameña ; y quando las empanadas eſtuuieren bien cozidas, echales la ſalſa, y cuezan con ella vna hora : luego ſacalas, y atapa los agujeros por donde entrò la ſalſa, y menealas muy bien, porque ſe mezcle la ſalſa con la eſpecia, y la carne. Eſtas ſe ſiruen frias. La ſalſa no ha de lleuar eſpecias, porque en las empanadas ſe ha de echar vn poco de mas eſpecias, y ellas ſe mezclaran dentro con la ſalſa. Deſta manera ſe hazen tambien eſtas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de jauali calientes.

EStas empanadas ſe hã de empanar en paſtelones, y hanſe de mechar, y ſazonar ni mas ni menos que las frias, ſaluo que la ſalſa ha de lleuar dulce, y ſe han de ſeruir calientes: para eſta ſalſa de

paſte-

paſtelones calientes, ha de ſer la ſalſa muy negra; y podras quemar harina, y deſatarla con vn poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y vn manojo de yeruas del jardin, y vn poco de cebolla frita con tozino muy menudo, y echarle canela, porque las otras eſpecias ya las tiene la empanada. Y eſta ſalſa ha de ſer como digo, bien negra, y bien agria, y dulce. Ha meneſter cada paſtelon media libra de açucar. Han de ſer picantes, y ſiruenſe calientes.

Paſtelones de jauali picados.

DE las eſpaldas del cuerpo haras paſtelones picados, picando la carne muy bien, y metiendola ſus eſpecias, y ſal, y haras tus paſtelones a modo de barcos, y echales vna cama de carne: luego les echaras quatro, ò cinco mechas de tozino gordo, como las de las empanadas: luego pondras otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodaras la carne en el paſtelon de maſa negra: y quando lo quiſieres ſeruir hinchelo de la ſalſa negra, ni

mas

nas ni menos que a la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros pastelones picados.

TAmbien podras hazer estos pastelones de otra manera, picádo carne como tengo dicho, saluo que el tozino que auia de yr en las mechas, ha de yr picado mezclado con la carne. Luego tendras salsa negra sazonada, y en el mismo tablero sazonaras la carne, y yrasle metiendo de aquella salsa, hasta que la carne estè blanda. Luego ponla en el vaso, y cuezase: y quando lo quisieres seruir, no tienes que hazer mas salsa que ella echarà de si.

Otra suerte de pastolenes de jauali.

TOmaras los dos pedazos de jauali, los primeros de los lomos junto a la cola, y echalos a cozer con agua, y sal, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y de las

las otras yeruas, y quando esten casi cozidos, sacalos, y enfriense. Luego metelos en pastelones de masa negra, sazonados con todas especias, y tozino picado por encima, y por debexo, y cierra tus pastelones, y cuezanse: y luego quemaras pan, como para las empanadas frias, y passalo por vn poco de agua fria, porque se le quite el humo, que esto tiene el pan que al punto se le quita, y cozeras este pan con caldo del cozimiento de las piezas del jauali, y passalo por vn cedazillo, ò estameña, y saldra vna salsa vn poco parda, y ha de ser agridulce. Y aduierte, que en todas estas salsas negras no digo que sazones con especias, porque las empanadas que han de lleuar salsa, han de lleuar siempre vn poco de mas especias; porque la salsa no lo ha de lleuar, que allá dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, saluo que a la dulce se le ha de echar canela: y digo, que quando estuuieren cozidos estos pastelones, se les ha de echar desta salsa, y se han de seruir calientes.

Otros pasteles de jauali.

TOmaras pedazos de carne de jauali con huessos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costillas, ò de pechos; porque se pueda empanar todo el jauali, aunque lleue cada pastelon dos, ò tres pedazos, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedazos: echa esta carne en adouo de oregano, y sal, y agua, y ajos, y vinagre sin otra cosa. Ha se de echar en adouo crudo, y sin perdigar: han de estar veynte y quatro horas en el: luego perdigarlas en las parrillas, ò en vn asador, como si se asasse; y quando esten bien perdigadas, si el jauali fuere flaco, meteles vnas mechas de tozino, assi sin orden; porq̃ como tienen todos sus huessos, no podras mechar con orden: y si el jauali fuere gordo no lo ha menester, empanense en pastelones redõdos, echãdo dos pedazos, ó mas en cada vno, y sazona con todas especias y sal: y en la cubierta del pastelon haras luego vn agujero que quepa vn dedo,

por-

porque no leuante quando se cueza, porque es necessario que quede la cubierta del pastelon assentada sobre la carne en este modo de empañar: echalos a cozer en horno de pan, y quando esten cozidos tomaras del adouo en que han estado, y echales a cada vno vn par de cucharadas del mismo adouo, y cuezan con èl vna hora. Este adouo no se ha de colar, sino assi como està con su oregano, y ajos; y quando echares el oregano al adouo, mojalo con la sal, y los ojos, porq̃ no se vean las hojas en las empanadas: son muy buenas, y comense calientes: y tambien se pueden comer frias, porq̃ aunque se le echa el adouo, no se vee la salsa en ellas sino muy poco. Aduierte, que estos pastelones han de tener la masa muy gorda, porque de otra manera romperse hian por quanto lleuan el adouo al cozer.

Otras empanadas de jauali.

ESTAS empanadas puedes hazer sin ningun genero de salsa, y seran muy buenas,

nas,tomando carne de la pierna del jaua li,y perdigalas en las parrillas,y mechalas con muchas mechas de tozino ſalpimentadas,como eſtà dicho,derechas cõ la hebra,y por medio de la empanada: y luego echalas en vinagre, y ſal, y ajos, y oregano,y vn poco de vino blanco ſin agua ninguna, y eſten en el adouo ocho, ò diez horas,yempanalas en maſa negra, y las empanadas ſeã de dos hojas, y ſazona con todas eſpecias, y ſal, y cuezanſe muy bien; porque todo el toque de las empanadas, para que ſalgan buenas eſtá en ſaberlas mechar bien, y que eſten biẽ cozidas, que ſin eſtas dos coſas ninguna valdrà nada.

De como ſe cueze el jauali freſco.

TOmarás vn pedazo del jauali,del lomo,o del pecho freſco ſinſal,y echalo a cozer con agua, y ſal, y vino, y vinagre,y de todas yeruas del jardin: y quan-

do la pieza estuuiere casi cozida, echale vnos clauos enteros, y vn poco de pimiẽta, y acabase de cozer, y siruelo sobre vna sopa blanca, y quitarle has a la mitad de la pieza el cuero, y la otra mitad vaya cõ el: y en la parte que quitaste el pellejo, darás dos ó tres cortes al traues de la hebra, y meterlehas entre los cortes vnas reuanadas de pan: y en lo demas echaras peregil en rama. Siruelo con mostaça, ò oruga.

Como se ha de salar el jauali.

SI quisieres salar este jauali, salalo luego, antes que estè manido: descargalo bien de los huessos gordos, como son el espinazo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo piezas pequeñas. Si estuuiere muerto de algun dia; yràs mojando estas piezas en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelgalas adonde las dè el ayre. Es muy bueno despues de seco para seruir con nabos, y con otras verduras. Y con esto dexarè de tratar del jauali, y dirè algo del venado. Y esto todo importa

mucho

mucho saberlo lospasteleros, porq̃ desto saben mucho menos que los cozineros.

Como se ha de adereçar vn venado.

EN matando el venado se ha de abrir, y guardar el redaño, y la tripa grãde que se dize del cagalar. La tripa la lauaras en muchas aguas, demanera que el sebo quede muy blanco. Luego echale vn poco de agua tibia, y ablandará, y la podras boluer, y atarlehas las puntas muy bien, y luego lauala cõ sal, y luego en muchas aguas, y echala a cozer con agua, y sal, y vn poco detozino hasta q̃ esté bien cozida: luego sacala, y cortala en pedazillos, y metela en vna cazolilla, y echale alli vn poco de caldo, y vna gota de vino, y vn poco de mãteca fresca devacas, y sazona cõ pimienta, nuez, y gengibre, sin otra especia ninguna: y con esto cueza vn poco. Luego tuesta reuanadillas de pan, y siruelas sobre ellas; y si le quisieres

echar vn poquito de verdura picada biẽ podrás : y tambien la podras quajar con vnas yemas de hueuos, y azedo, aunque no es mucho menester. Aduierte, que en la cazolilla donde se sazonò la tripa, se ha de echar tambien vn manogito de yeruas, mejorana, y jedrea, y hisopillo; sino huuiere manteca de vacas, sea tozino derretido, y sino quisieres seruir la tripa en platillo, echarasla yeruas, y vino, y vinagre en el primer cozimiento, y quando estuuiere bien cozida, sacala, y embuelue la en vn poco de pan rallado, assi caliente como està y luego tuestala en las parrillas, y siruela sobre vna sopilla dorada.

Platillo de las puntas de cuernos de venados.

LOs cuernos del venado, ò gamo quãdo estan cubiertos de pelo, tienẽ las puntas muy tiernas: Estas se han de cortar, demanera que quede házia la punta todo lo tierno, y pelarlos en agua calien te,

te, y quedaran muy blancos, y han se de adereçar como la tripa del venado, saluo que no se han de tostar, sino cozerlos cō vn poco de caldo, y sazonar con pimienta, nuez, y gengibre, y echale vn poquito de vino, y vinagre, y vn poco de manteca de vacas fresca: y con esto cuezan cosa de vna hora: y no se ha de quajar con hueuos, ni se le ha de echar genero de verdura. Es muy buen platillo, solo el nombre tiene malo.

Lo que se ha de hazer del redaño del venado.

ECharás en agua el redaño para que se dessangre bien; luego lo esprimiras del agua, y cortalo à pedazos, y ponlo en vn cazo á derretir, como se derrite la enxūdia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharrones, tendras camuesas en quarterones, y echaselas dentro, y friā se alli: y quando estuuieren fritas, sacalas, en el almirez cosa de medio quartillo de

agua, y echa alli la grasa del redaño sobre el agua, y dexalo vn poco enfriar, y harás vna torta muy blanca, y guardala. Luego trataré lo que se ha de hazer della. Con la grasa que quedare en los chicharones has de hazer vna tortilla de hueuos muy gorda, y muy esponjada, y los chicharrones se han de secar mucho, y echarles sal, que esten bien salados, y se han de echar encima de la tortilla cõ las camuesas, todo hecho vn montoncillo, y vnos picatostes de pan blanco a la redonda: has de embiar la tortilla a la mesa muy caliente, y bien apuntada de sal. Tambien se suelen hazer torrijas desta grasa de venado, sin dulce sino bien apuntadas de sal.

Migas de la grasa del venado.

DEsta grasa del redaño del venado podrás hazer migas: remoja el pan con agua, y sal, q̃ este coziendo: luego pon en la sarten vna poca de grasa del redaño, y freyras en ella vn par de granos de ajo: luego saca los ajos, y echa las migas, y frie

las

las, demanera que esten bié tostadas por entrambas partes estas tortillas, y migas de grasa de venado, dizé, que son buenas para los que tienen camaras.

Empanadas de venado.

LAs empanadas deste venado, ò gamo, se han de beneficiar de la manera q̃ he dicho del jauali, saluo la manera que dixe que se coziesse el jauali, porque las del venado no salen tambien cozidas como las del jauali: y si el jauali no es bueno, ò gordo, tampoco salen bié cozidas.

Solomillos de venado.

LOS solomillos de venado son mejores, y mayores que los de jauali, y assi adereçados con los adouos que tengo dicho en el jauali, y mechados, y asados, y la lengua cozida, luego echada en adouo y despues frita con tozino derritido, hendida por medio, es muy buena.

Como se ha de salar el venado, y se pueda comer fresco.

SI quieres salar venado gordo, ò vaca gorda muerta por el mes de Otubre, y que se pueda comer fresca todo el inuierno, como sino se huuiera salado, y la grasa que estè fresca como si se acabara de matar, haras desta manera. Tomaras piezas grandes de a quatro, ò seys libras cada vna, y quitales los huessos grandes, como es el espinaço, y las espaldas, y las cañas de las piernas, y salarlashas, estregandolas mucho con la sal, y yrás assentando en vn dornajo de barro muy biẽ salados, y dexales estar alli cinco, ò seys dias hasta que se vayã purgando, y haziendo salmuera: luego sacales de alli, sacudiendo muy bien la sal: y luego toma toda aquella salmuera, y mas sal, y ponla en vn barquillo, ó caldera, y echale agua tanta cantidad, q̃ se puedan cubrir las piezas de venado, y echalé mas sal, y meneala con vn cucharon de manjarblanco hasta que estè

bien deshecha la ſal. Luego toma vn
euo freſco, y echalo en la ſalmuera; y ſi
hundiere echale mas ſal, meneando cõ
cucharon haſta que eſtè deshecha, y
orna a poner vn hueuo freſco en la ſal-
nuera: y ſi ſe tuuiere encima que no ſe
unda, y ſe deſcubra la mitad del hueuo,
ſtà buena la ſalmuera; porque el hueuo
reſco en agua dulce, ſe va al ſuelo como
na piedra. Eſta ſalmuera has de cozer, y
eſpumar muy bien: luego apartala; y de-
xala enfriar, y quedara tan clara como a-
gua de la fuente: luego aſsienta las piezas
del venado en el dornajo, y echale la ſal-
muera por encima, y entiendeſe que ha
de eſtar bien fria, y ha de cubrir las pie-
zas muy bien, que tengan vn palmo de
ſalmuera por endima, y dexale eſtar aſsi
otros ocho dias: luego mirarlahas, y ſi eſ
tuuiere algo rebuelta, torna a ſacar las
piezas, andando lo menos que pudieres
en ellas con las manos, y torna a hazer la
prueua del hueuo freſco, y tarna a cozer
la ſalmuera, y torneſe a enfriar, y torna a
meter las piezas dentro, y puedeslas de-

xar por todo el inuierno, que la salmuera estarà siẽpre muy clara, y la carne muy fresca. Quando se huuiere de cozer, echala en agua dulce de la noche a la mañana, mudandole el agua vn par de vezes, y estará como si acabara de venir de la carnizeria, y cuezela, y siruela sobre vna sopa blanca, con peregil en rama por encima.

Como se hazen los tasajos de venado.

PAra salar vn venado en tasajos, en matãdo la res, hasla de desollar luego, y hazla piezas pequeñas, y largas, que tengan poco huesso, ò ninguno, y estregalas con la sal medio quebrantada, y cuelgalas adonde les dè el ayre, y no es menester mas. Si quisieres hazer las piezas de à quatro libras, ponlas en sal tres, ò quatro dias, auiendoles quitado los huessos grandes.

Como se puede lleuar la carne de vn venado veynte, ò treynta leguas, sin que se pierda en las grandes calores.

HArás las piezas del tamaño que quisieres, y harás vn cozimiento de agua, y sal, y vino, y vinagre, y yeruas del jardin, saluia, y mejorana, y hisopillo, y cueze las pieças del venado en este cozimiento hasta que tengan muerta la sangre, y luego sacalas, y dexalas enfriar: y luego embanastalas en vna banasta, poniendo vn lecho de pajas de centeno; luego otro lecho de las piezas de venado, ò gamo: y desta manera yràs poniendo lechos hasta que se hincha la banasta, de manera que la carne no llegue vna á otra, sino que cargue todo sobre las pajas de centeno: y desta manera puede yr, aunq̃ sea camino de treynta leguas, con buena diligencia. Luego se puede yr coziendo, como si se acabara de matar: la carne de las empanadas perdigalas en las parrillas y me-

y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echales en vinagre por espacio de quatro, ò seys horas: y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo vn lecho de pajas de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno; y desta manera se pueden lleuar, y en llegando adonde se hã de comer, se podran empanar, y duraran despues tanto, como si se acabara de matar.

Vna empanada de pecho de vaca.

TOmaras vn pecho de vaca q̃ sea muy gordo, y dexarlohas manir, y luego cuezelo con buen rato de sal, y quando estuuiere cozido, sacalo en vna pieza assi caliente como está, y echale vn poquito de vino por encima, y vn poquito de vinagre, y de todas especias, y si te pareciere que no tendra harta sal, echale vn poco, y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la sazon, y dexalo estar alli hasta que se enfrie: y luego haras la masa des

ta

a manera. Echa en vn cazillo vn poco
de caldo, y vn poco de vino, y vn poco de
nuez, y gengibre: luego toma riñonada
de ternera, y sino la tuuieres sea de vaca,
y desuellala muy bien, y majala en el al-
mirez hasta que estè como manteca, y e-
chala dentro del cazillo dõde tienes cal-
do sazonado, y ponlo a cozer: y entre tã-
to que cueze pon harina floreada sobre
el tablero, y haras vna presa redonda, e-
chale ocho yemas de hueuos, y vn poqui-
to de sal: luego haras la masa con el cal-
do que, tienes en el cazillo sazonada, y
hasla de masar, y tender muy apriessa, y
poner el pecho, y cerrar la empanada an
tes que se enfrie, porque si se enfriasse no
la podrias juntar; ponla sobre vn papel
vntado con manteca, y ponla a cozer en
el horno, y quando vaya tomando color,
ponle vn redaño de carnero encima, y a-
cabala de cozer: luego abrela por lo alto
y cebala con el adouillo que quedò adõ-
de estuuo el pecho, y cueza con el vn po-
co, y siruela caliente. Esta es empanada
Inglessa, que las q̃ llamamos Inglessa, no
lo

lo son, sino èmpanadas dulces, que estas no han de lleuar dulce. Esta suerte de empanar se puede hazer de lenguas de puerco, ò ternera, añadiendoles vn poco de tozino picado, porque el pecho no lo ha menester. Tambien lo podras hazer de medios pauos cozidos.

Como se adereça vna frasia de ternera.

EL mejor plato de la ternera es la frasia. Esta se haze desta manera. Haràs apartar las piezas gordas à vna parte, y luego las pequeñas, assi como estan pegadas al entresijo, ponlas en vna vazia grande llena de agua, ò en vn arroyo, y tomaràs vn palillo como vn vso, que estè vn poquito romo de la punta, y meterlo has por vna punta de la tripa, y yrasla llamando con el cuchillo, y como se vaya hinchendo el platillo, yraslo cortando á lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar to

s las tripas abiertas, y pegadas en ſu lu
r, en el entreſijo: luego las lauaràs mu
o en agua, luego en ſal, y quedarà muy
ancas: eſtas has de echar à cozer con vn
oco de agua, y ſal, y quando eſten per-
igadas; ſacalas, y cortalas a pedazos, y
onlas a cozer cõ vn poco de tozino gor
o, y vna cebolla cõ ſu ſazon de ſal, y quã
o eſten cozidas, ſaca el tozino, y la ce-
bolla, y picalo ſobre el tablero, y torna-
o a echar en la olla, y ſazona cõ pimiẽta
y nuez, y gengibre, y cueza otro poco, y
quajalo con yemas de hueuos, y vinagre,
ſaldrà vn platillo muy blanco, y muy
guſtoſo: y ſi a eſta fraſia quiſieres echar
vn poco de peregil picado por encima
deſpues de ſeruido en el plato, bien po-
dras, porque parece muy bien: y tambien
podras picar verdura con el tozino co-
zido, y la cebolla cozida, y echarſelo den
tro: y quando lo quajares aparta vn po-
co de la flor: y quando eſtè en el plato
echaſelo por encima. De las tripas gor-
das haras morzillas de camara: las qua-
les dexo para adelante, porque pienſo
eſcriuir

eſcriuir otras dos,ò tres ſuertes de mor
zillas de puerco.

Como ſe adereça vna cabeça de ternera.

LA cabeça de la ternera cozerás con agua,y ſal,y ſacarlahas en el plato, y quitarlehas las quijadas,yabrirlahas por encima de los ſeſos, y quitarlehas aquellos hueſſos , y tendras hecha vna pebrada deſta manera.Freyras tozino de la papada en dados,yvnpoco de cebolla muy menuda:luego echa alli vino , y vinagre, y vn poco de açucar,y de todas eſpecias y canela,y cueza vn poco, y echala por encima de la cabeça. Otras ſe ſiruen hendida la cabeça en dos medias,y cozida, y enharinada,y frita,y con la pebrada encima. Otras ſe ſiruen en medias, y toſtadas con pan rallado ſobre alguna ſopa: y tambien la podras ſeruir no mas de cozida blanca con pimienta,y vn poco de vinagre, y peregil en rama.

Seſos de ternera.

DE los ſeſos podràs hazer picatoſtes, coziendolos primero,y luego picarlos,y echarles pan rallado,y açucar,ycanela,yde todas eſpecias,yechale algunas yemas de hueuos ,demanera que eſtè vn poco blando,y pondras deſte relleno ſobre reuanadas de pan,y pōlas en vna tortera vntada con manteca, y cuezáſe con poca lumbre abaxo, y mucha arriba. Eſtos picatoſtes puedes hazer picantes ſin dulce , y algunas vezes les podras echar queſo,y dulce. Deſtos ſeſos ſe pueden hazer buñuelos , picandolos como eſta dicho,y mezclandole pã rallado,y ſus hueuos,y vnas pocas de eſpecias, y freyrlos. Eſtos ſeſos podrás picar muy bié deſpues decozidos,y luego echarles ſal,y pimiéta ſin otra coſa ninguna,y poner deſtos ſeſos ſobrevna reuanada depan:y luegoponer otra reuanada encima deſta , y apretarla vn poco,y tener manteca de puerco muy caliente,y freyrlos alli demanera q̃ el pan quede muy toſtado : y eſtas empa-

nadillas de sesos hanse de yr a la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

Empanadas de ternera.

LA carne de la ternera, ya se sabe que lo mejor es echarla enadouo, y comer la asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hazer empanadas frias, y calientes, como está dicho atras en las del jauali. Los pechos en sal, y cozidos son muy buenos, y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, ò sobre arroz de grasa tambien son buenos. La carne de la ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos, y rellenos, y empanadas Inglessas picadas, y de la carne del pecho entero: y assi no ay para que començar cosa tan larga solo pondrè aqui vn platillo de los huessos.

Vspot.

TOmaras los jarretes de la ternera hechos pedaços, y echalos a cozer con

gua, y sal, y quando esten medio cozidos
acalos, y ponlos en vn cazo, y toma to-
zino en dados, y frielo; y tendras canti-
dad de cebolla picada a lo largo, y friela
en el tozino, y echala en el cazo sobre la
carne, y sazona con pimienta, nuez, y gen
gibre: luego echale caldo hasta que se ba-
ñe, y cueza poco apoco: y luego tendras
para cada plato destos huessos, seys ye-
mas de hueuos cozidos duros, y vn miga-
jon de pan blanco, remojado todo en
vinagre, y passarlohas todo por vn ceda-
zillo, ò estameña, y con esto quajaras el
platillo, y quando lo siruieres tendras vn
poquito de verdura picadá, y echaselo
por encima. Es muy buen platillo. Y si
fuere tiempo de çanahorias, cuezelas pri
mero, y luego hazlas raxitas, y frielas cõ
el tozino, y cebolla, y echalas en el pla-
tillo. Ha de salir vn poco agrio. Bol-
uamos agora a tratar otro
poco de cosas de
masa.

Empanadillas demasa dulce.

POndré aqui quatro,ocinco suertes de empanadillas demasa dulce,que aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de vna manera. Tomaràs vna libra de harina de trigo floreada y ponla sobre el tablero,y haràs vna pressa redonda,y echale dentro media libra do açucar molido,y cernido,y vn quarteron de manteca de puerco , y echaras ocho huevos,los dos con claras,y los seys sin ellas , y vn poquito devino , y vn poquitode sal,y amasa tumasa,y védra a quedar en cerada:y desta masa has de hazer quatro empanadillas, que no ha de auer mas ni menos : y por esta cuenta podrás hazer masa para muchas. Lo que hade echar dentro,a de estar cozido , o asado, o frito. Haras vnas de toreznos que sea tozino bueno, y tierno,y haras vnos torreznos pequeños vn poco delgados , y asalos en las parrillas , demanera que no se sequen:luego echalos assi calientes en vn poco de vino blanco , y dexalos estar

media hora. Luego haras de la masa ocho torticas redõdas, y destas haras quatro empanadillas de a dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas torticas de la masa, q̃ no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para repulgarlas, ni has de echar especia ninguna. El tozino estè bien dessalado: no se han de dorar, ni echar açucar por encima.

Otras empanadillas de pies de puerco.

COzerás los pies de puercõ, y de q̃ estē biẽ cozidos, quitales los huessos mayores, y sazonalos con vn poco de especia, y haz tus empanadillas, echando en cada vna dos medios pies, y sean redondas como las del tozino. Estos pies de puercos si los quisieres sazonar dulzes, tẽdras vn poquito de almiuar, y passalos por el. Luego echales vn poco de especia, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas:

dillas;si las quisieres hazer de buen solo-
mo de puerco podras,beneficiandolo co
mo las de los torreznos.

Empanadillas de sardinas.

TOmaras sardinas frescas;escamalas, y
frielas , demanera que no se sequen
mucho,y luego frie vn poco de cebolla
con vn poco de buen azeyte,y echalo so-
bre las sardinas,y sazona con vnpoquito
de pimienta,y sal,sino la tuuieren las sar-
dinas,y echa tres sardinas , y vn poquito
de la cebolla frita encima escurrida del
azeyte en cada empanadilla , y cierra tus
empanadillas,de la manera que está di-
cho en las otras,yen la masa no has de e-
char azeyte,sino manteca de vacas fres-
ca,porque con azeyte no saldran bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

¶ Cozeras las criadillas con agua , y
sal,

sal. luego ahogalas con vn poco de buen azeyte, y sazonalas con vn poco de pimienta, y nuez, y gengibre, y vna migaja de açafran, y sal, y luego ve haziendo tus empanadillas. Y aduierte, que estas empanadillas se han de seruir calientes. Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos, ò otros dias antes que se ayan de seruir, porque estara la masa reuenida, y calentandose estara muy tierna, y con diferente gusto, y las puedes hazer de otras muchas cosas, como son paxarillos gordos, y gaçapillos: todo esso queda al aluedrio del oficial. La masa se dezir, que es de las mejores que se hazen. Aduierte, q̃ estas empanadillas no han de lleuar dentro ningun genero de caldo, que no es masa que lo puede sufrir.

Vna empanada Inglessa.

SI quisieres hazer empanada Inglessa con esta masa de las empanadillas, podras, añadiendo la tercera parte de mas harina, y hueuos, porque no estè tan fina, sino que tenga vn poco de mas fuerça;

ça:echarlehas quatro hueuos con claras y quatro ſin ellas; y con eſto podras hazer de la maſa que auias de hazer ocho empanadillas, hazer vna empanada Ingleſſa, y con eſto podras hazer empanada de vn pecho de ternera cozido hecho pedaços, o entero como quiſieres. Picaras vn poco de tozino con vn poco deverdura, y deſpues que tengas tendida vna hoja deſta maſa dulce, que eſtè vn poquito gorda, ponle vn poco de tozino picado en el ſuelo házia la vna parte: luego tendras el pecho ſazonado de todas eſpecias, y ſal, y aſsienta la carne ſobre el tozino, y ponle por encima otro poco de tozino picado, y cierra tu empanada en media luna, y vntala por encima con vn poco de manteca por deretir, y raſpale vnpoco de açucar por encima, y ſino quiſieres echarle tanta manteca, bien le podras echar vn poco de agua con vn hiſopillo, y raſpale açucar encima, y ſera lo miſmo que con la manteca. Algunos les dan deſpues de cozidas vna coſtra cõ eſpuma de claras de hueuos, y açucar, y

porque no es bueno, no lopongo aqui: en estando cozida quajala con quatro yemas de hueuos, y caldo, batidas con vn poco de agrio delimon: y si quisieres hazer esta empanada Inglessa de carne picada, picaras dos libras y media, o tres de carne de ternera, o cabrito, muy bien cõ su tozino gordo, y vn poquito de verdura: y quando estè bien picada metelehueuos crudos cosa de quatro, y sazona cõ todas especias, y sal, y vna gota de vinagre, o çumo de limon, porque enternece la carne. Y si le quisieres echar vn poquito de pan rallado mezclado conla carne, no es malo como sea poco: luego tiende la hoja para la empanada, y assienta esta carne picada sobre ella, demanera que sea la empanada vn poco ancha; cierrala en media luna con su repulgo, y ponle su manteca, y su açucar por encima. Y aduierte, que todo el açucar que se huuiere de echar en las empanadas Inglessas, y en las empanadillas, y en los ojaldres, ha de ser cernido por cedazo de cerdas, porq̃ todos losgranillos que quedan enteros,

no se derritan en la masa: y assi no se mez clan bien el açucar con el harina.

Buñuelos de viento.

TOmaras vn poco de harina floreada cosa de media libra, y desatala con agua fria, y vn poquito de sal, y haras vn batido, como para hazer hostias: luego calentaras vn poquito de manteca en vna sarten, como para hazer vna tortilla de hueuos, y quando estè caliente echa el batido dentro en la sarten, y menealo con vn cucharon sobre vnas brasas, y vendra se a hazer vna masita encerada, y cuezela muy bien, meneandola siempre, porque no se pegue a la sarten, ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa esta en que salga muy bien cozida de la sarten, porque si sale bien cozida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cozida la masa, echala en el almirez y majala muy bien, y vele metiendo hueuos podo apoco, y majandola mucho hasta que estè blanda, y los hue-

os no hã de ſer todos con claras, ſino la
mitad, porque no eſponjé demaſiado, y ſe
hagan reſquebrajados. Eſtos buñuelos, ſi
os paſſares por almiuar, y les echares vn
poco de canela molida por encima, ha-
ziendo los buñuelos vn poco grandes,
entiendo q̃ es la mejor ſuerte de buñue-
los que ſe hazen.

Otros buñuelos de viento.

SI quiſieres hazer los buñuelos de vien
to de tortillas haras el batido, como
eſta dicho en los de atras. Tomaras vna
ſarten, y calienta vn poquito de mãteca,
y quando eſtè caliente vaziala, q̃ no que-
de mas de vntada la ſarten, y echa vn po-
quito del batido dentro, y hazlo correr
por toda la ſarten, demanera que ſe haga
vna tortilla muy delgada: y en eſtando
quajada bueluela de la otra parte para
que ſe quaje; y luego echala en el almi-
rez, y aſsi yras haziédo todo el batido en
tortillas: luego majalas muy bien en el al
mirez, y vele metiendo hueuos, como eſ
ta dicho en los de atras, y viene a ſer vna
miſma

misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y estotros de otras frielos y passalos, por almiuar si lo tuuieres, y sino echales miel por encima, y açucar raspado.

Otros buñuelos de viento.

SI huuieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaçosos los que quedan referidos a tras, pō vn cazo al fuego cō agua, y sal, y vn poco de manteca, y quando este coziendo echale harina dētro, sin quitar el cazo del fuego, y menea la con vn cucharon de manjar blanco, y haras embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuezela mucho sobre el fuego; porque todo el toque desta masa està en el escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el cazo sobre la lumbre meneādola mucho, porque no se pegue el cazo; y aunque se pegue algo, lo peguado se quedara en el suelo del cazo, luego echaras esta masa en vn ibri llo, ò en vn tab lero, y sobarlahas muy bien

[b]ien con las manos, è yras metiendo hue[u]os, y sobando, y harasle embeuer hue[u]os hasta que este blanda, y echala sobre [v]na tablilla, ò sobre vna cobertera: y de [a]lli yras haziendo buñuelos con la buñonera, ò con vn garabato de cuchara. Esta [m]asa sirue para almojauanas, y para fruta [d]e jeringa.

Almojauanas de quajada.

QVuajaras vna açumbre de lecho con yerua de quajar, y ponla a calentar vn poco, luego yrasla juntando que se vẽga a hazer vna pella, y sino se quisiere jũtar bien; calientala vn poco mas, y juntarseha; exprimela muy bien, y ponla sobre el tablero: y sobala con vn poco de harina, demanera que no le quede burujon ninguno: luego metele yemas de hueuos hasta que estè blanda, que se puedan hazer las almojauanas sobre el tablero con harina, y frielas poco apoco, y como lo saques de la sarten, tendras aparejado vn poco de almiuar hecho, y coziendo, y tẽ-

dras vn poco de suero en otra basija, è yras passando las almojauanas por el suero, y luego por el almiuar, y veles echando su canela molida: y suelen salir muy buenas. De queso fresco tambien podras hazer almojauanas, sobando el queso con vn poco de harina: luego metele huevos, como esta dicho: a estas echaras vn poco de yeruabuena picada, ò seca molida, y beneficiarlashas, como esta dicho en las de atras.

Otras almojauanas de quajada diferentes.

QVajaras la leche, y luego echa la quajada en vna seruilleta, y esprimela vn poco, demanera que quede blanda; luego echala en vn cazillo, ò cazuela, y echale dos, ò otres yemas de hueuos, y vn poquito de harina, y meneala con vn cucharon, demanera que quede blanda, y bien rala, y pon la sarten al fuego con manteca, ò buen azeyte, y ve haziendo las al-
mojaua-

mojauanas desta manera. Mojaras la palma de la mano con agua, y haras alli la almojauana con vn agujero en medio, y ve las dexando caer en la sarten: y si se desparramare en la sarten, echales vn poquito de mas harina, y salgan redondas muy delgadas. Este batido ha de estar tan ralo que apenas se puedan hazer las almojauanas, y han de salir, coscurudas como buñuelos picados: hanse de passar por almiuar, y no se han de passar por el suero, porque lo que pretendo en las otras en passarlas por el suero, es que salgan muy tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tiessas, porque vnos señores gustan de las vnas, y otros de las otras.

Buñuelos de queso fresco.

TOmaras el queso hecho del proprio dia, ò vn dia antes, y quitale las cortezas, y sobalo, en el tablero, de manera q̃ no le quede burujon ninguno: luego echale vn poquito de harina, y metele yemas de huevos hasta que estè vn poco blando,

luego

luego põdras vna sarten al fuego cõ mu cha manteca, demanera que no se calien te mucho. Luego haras vnos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estar la sartẽ cõ poca lumbre que ellos se yran boluiẽ do sin que lleguen a ellos. Quando esten fritos passalos por vn poco de almiuar, o miel, y echale su canela molida por enci- ma: y deste mismo queso, o quajada bien esprimida, podras hazer buñuelos majan dola en el almirez, o echandola alli vna poca de harina, y sus hueuos, demanera q̃ venga a estar bien blanda, y haz tus bu- ñuelos con vna cuchara.

Quesadillas fritas de quajada.

QVajarás la leche, y quando este quaja da ponla sobre lumbre, demanera q̃ se caliente, y luego vela juntando cõ las manos poco apoco, y la vendras ajuntar toda: y luego sacala fuera del suero, y es- primela muy bien, y echala en el almi- rez, y majala bien, y echale vn poco de ha rina, y vele echando hueuos hasta que es-

tè

è blanda, y echale vn poco de yerua bue na picada, o ſeca molida, y ſazona de ſal, y luego amaſa vna maſita fina ſin açucar y tiende vna hoja grande, y delgada, y eſ tiendela ſobre el tablero, y con vna cucharita yras echando cucharadillas ſobre la hoja de la maſa deſte batido, apartadas las vnas de las otras, y mojaràs los dedos de la mano en agua, è yraslas aplanando todas que vengan a eſtar anchuelas: luego toma la cortadera, y velas cortando al derredor, que no ſe arrime mucho la cortadera al batido: luego ſaca las cernaduras, y ve haziendo tus queſadillas como candilejas, que tenga cada vna cinco, o ſeys piquitos: y para hazer eſtos no las has de mojar, porque es me jor quando hazen eſſos picos que los jun tes con el miſmo batido, y con eſto pegan muy bien: y deſpues que tengas hecha vna ſartenada, pon la ſarten al fuego, de manera que la manteca no ſe caliente mucho, y velas echando dentro boca abaxo, y frianſe poco a poco, y velas bol uiendo, demanera que no ſe tueſten mu-

cho:y en ſazonandolas tendras vn poco de miel eſpumada, y paſſalas por ella, y velas aſsentando en el plato, y con cada lecho yras echando açucar, y canela. Es fruta que ſe puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener vn poquito de agua al eſpumarſe, y las queſadillas no han de ſer mayores que vn real de a ocho. Y aduierte, que quando acabares de hazer el batido has de hazer vna queſadilla, y prouarla en la manteca: y ſi el batido ſe eſparramare por la ſarten, echale vn poquito de mas harina.

Queſadillas de horno.

HAs de majar el queſo freſco, y meterle hueuos haſta que eſtè blando, y echale vn poco de yeruabuena molida, y echa a cada libra de queſo vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y haras vnos vaſitos anchuelos, y baxos, è hinchelos deſte batido: y deſpues de cozidos echales vn poco de buena miel por encima.

Fru-

Fruta de cañas.

TOmaras dos, o tres cañas de vaca, y hazlas trozos, y perdigalas en agua, y sal, que den dos heruores; luego sacalas, y tendras doze yemas de huuos cozidos, y pondras las cañas, las yemas de los hueuos, y vn quarteron de açucar molido, y vn poco de canela molida: y juntos todos estos materiales deshazlo todo con vn cucharon, de manera que se haga vna pasta, y amasaras vn poco de masa fina, frita sin açucar, y tiende vna hoja delgada de la masa, y pondras tres, ò quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojaras la hoja con vn poquito de agua por la vna parte con vnas plumas, y tambien entre la pasta, porque pegue bien la masa: luego bolueras vna punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta, y assentarlashas muy bien con la mano por el borde, y por entremedias delles, y luego con el sello de la cortadera yras dando al derredor, y vendrá a quedar hechas

empanadillas:luego tomaras la cortade-
ra,y cortalas,y picalas con vn alfiler; en
cada vna daras cinco,o seys picadas,y pō
dras la manteca al fuego, y frianse con
mucha cuenta,porque no se rompa nin-
guna,que si se rōpiesse vna echaria a per-
der la manteca: y desta manera podras
freyr las demas. A estas empanadillas les
podras echar vn poco de almiuar en lu-
gar de miel.

Empanadillas de quajada.

VNas empanadillas podras hazer de
quajada,esprimiendolo bien, y sazo-
nandola bien:luego metela dos hueuos,
y otras dos yemas a la quajada que salie-
re de vna açumbre de leche, y echale vn
quarteron de açucar, y vn poco de man
teca de vacas; y si estuuiere muy rala, e-
chale vn poquito de harina: haràs vn po-
co de masa fina que tenga vn poco de açu
car: luego tiende vna hoja larga, y delga-
da; luego pondras vn montonzillo del ba
tido en la vna punta de la masa, que sea
vn

vn poquito largo, y ha de estar vn poco desuiado del borde de la hoja: luego le haras tres cortecitos con la cortadera q̃ sean cortos, y mojaràs la masa con vnas plumas, y doblala por encima del batido, de manera que parezca empanadilla, y los cortezillos vengan a caer enmedio del batido, de manera que se vea el batido por enmedio dellos: luego redondeala con la cortadera, dos dedos desuiado del batido, y assientala con el sello, y leuanta aquel borde, y haras vn doblez en la vna punta, y otro enmedio, y otro en la otra punta, y entre doblez, y doblez, q̃ junte la masa a la empanadilla, como quando hazes empanada Inglessa con picos. Estas son buenas para meriendas, aunque se siruan frias, porque han de lleuar poca manteca, y poca açucar, al cozer las has de vntar con vna poca de manteca derretida, y no les has de echar açucar por encima, ni las has de dorar, sino assi blãcas: el batido subirá, y abrirà: los golpes que tiene encima parecen muy bien. Sino tuuieres leche, dar á hazer estas empanadillas

dillas,podras hazer vn poco de almidon con leche de almendras bien incorporado. Luego le podras echar los hueuos,y vn poco de manteca, porque el açucar ha de yr deshecho en el almidon quãdo se coziere: y con este batido podras hazer empanadillas como las dela quajada.

Otras empanadillas.

SI quisieres hazer vnas empanadillas muy chiquitas,haras vn poco de papin con harto açucar, y yemas de hueuos, y vn poco de manteca de vacas fresca,y su sazon de sal,y leche de cabras, y dexalo enfriar, y haras vn poco de masa dulce por la cuenta de las empanadillas de torreznos,ypies depuerco,que está escrita atras,yno sean mayores q̃vn real de a ocho. Para hazer este batido echaras seys onças de açucar,y media açumbre de leche,yseys hueuos,ytres onças de harina.

Fruta de fillos.

¶ Batiras doze yemas de hueuos: luego

luego echa alli vn poco de harina, quan
to quede vn poco incorporada, y batelo
muy bien, que se mezcle bien la harina
con las yemas de hueuos, luego echale
vn poquito de leche, y sazona de sal, y
pon la sarten al fuego con mucha mante
ca, y quando estè bien caliente, echaras
vn poquito del batido para prouar, y si el
batido se quajare como buñuelo, echaràs
algunas yemas mas, y vn poquito de le-
che; y quando ello se hiziere como vna
espongita, que estè vn poquito quajado
enmedio, y á la redonda estè como vna
esponja, entonces està bueno: y haras des
tas frutillas dos, ò tres en cada sartenada
y han de salir morenas, y han se de passar
por almiuar, y echarles su canela por
encima, y aunque no es muy galana, es
muy de buen gusto. Lo que tiene es, que
gasta mucha manteca. Y si quando pro-
uares el batido en la sarter se desparra-
mare todo por la manteca, con echar vn
poquito de mas harina despoluoreada, y
batirlo muy bien, se enmendará, y harà
la esponjita que tengo dicho.

Fruta de chichirrones.

PAra hazer vna fruta, que ſe llama chicharrones, has de batir diez hueuos con claras, y todas muy bien batidas: luego tomaras vn poco de harina, y veſelo deſpoluoreando por encima de los hueuos, y batelos mucho, haſta que ſe deshagan todos los burujoncillos, y ha de quedar vn batido vn poco mas incorporado que el batido de la fruta de borrajas: y luego echarle medio panezillo de ſal, porq̃ eſta fruta ha de ſalir vn poco ſalada, porque no ha de lleuar dulce. Luego pondras la ſarten al fuego con vn poquito de manteca freſca, y quando eſtè caliente, echaras la mitad del batido dentro trayẽdolo por toda la ſarten, de manera que ſe haga como vna tortilla, y no la dexes toſtar, ſino en eſtando quajado por la vna parte, boluerla por la otra, y quajeſe, y luego echala ſobre vn tablero, y harás la otra del batido q̃ queda, y luego cortaras eſtas tortillas en pedazitos, vnos quadradillos, otros mas larguitos, otros como

eſſes,

lles, otros de las hechuras que te pareciere; luego tomaras la manteca de vacas la mas fresca que tuuieres, y cozerlas, y freyras estos chicharrones, que assi se llaman, poco à poco dandoles buelta con la misma sarten, demanera que quando tomaren color esten bien calados, y parezcan vizcochados. Estos se siruen sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco, y no son buenos, si no con manteca de vacas fresca.

Fruta de prestiños.

BAtiràs doze hueuos en vn cazo cõ claras, y echale canela molida hasta que esten los hueuos pardos, y echale vn poco de sal: luego vè echãdo harina, y y rasslo reboluiendo con vn cucharon de manjar blanco, y hazle embeuer toda la harina que pudieres, demanera que quede vna masa encerada, y sacala al tablero, y soba la vn poco; luego ve haziendo rollitos delgados como cera hilada: luego tomaras vno destos rollitos, y ve torziẽdo cõ

los dedos,cogiendo la puntilla,y torziẽ-
do ſaldra vn preſtiño de la hechura devn
piñon, demanera que no venga á tener
mas bulto que vn piñon con caſcara,y ſi
te pareciere que es coſa muy prolija, ve
cortando el rollito de la maſa con vn cu
chillo al ſeſgo,vnos bocaditos del tama-
ño del piñon, y deſpacharas mas preſto,
mas no ſaldran tambien hechos, y veles
echando harina,porque no ſe peguen v-
nos con otros:y quãdo tuuieres muchos
hechos, pon la ſarten al fuego con mu-
cha manteca,ò buen azeyte,y velos friẽ-
do con mucha cuenta,porque ſe canſa la
manteca muy preſto,y de que eſten bien
fritos tendras miel eſpumada, y muy ſu-
bida de punto:y para ver ſi eſtá la miel en
punto,echa vnas gotas en vn poco de a-
gua, y ſi hizieren correa no eſta harto;y
ſi en ſacandolas del agua ſe quebraren co
mo vidrio, eſta buena la miel, echa los
preſtiños dentro en ella,y dales vna buel
ta,y tendras vn tablero de maſa mojado
cõ agua fria, y traſtornaras los preſtiños
encima con ſu miel, y tendras vn poco
de

e agua en que mojar las manos, è yras a-
rettando montonzillos, y acomodando
los a modo de piñas, ò de la manera que
te pareciere, y entretanto que no se en-
friaren, ellos se yran desmoronádo: mas
yendose enfriando, los haras quedar co-
mo quisieres, mojando siempre las ma-
nos enel agua, luego armaras tu platodes
tas piñas. Si los quisieren embiar fuera
los podras echar en vnas ollas, que esten
mojadas con angua, assi como salen los
prestiños del cazo, y pegarsehan vnos cō
otros, y no en la olla.

Fruta de piñas.

TOmaras cosa de media libra de hari-
na, antes menos que mas, y desatarla
has con vn poco de vino blanco, y agua,
y echale ocho hueuos, y ha de quedar el
batido biē batido, y vn poco gruesso, co
mo el de los chicharrones, y echale vn
poco de sal, y vntaras vna tortera, y echa
el batido dētro, y cubrelo cō su coberte-
ra, y ponla con lūbre abaxo, y arriba: y en
estando

eſtando quajada ſaca la torta ſobre vn tablero, y cortala en pedazos quadrados como torrijas, y dalevnos cortezitos cruzãdo vnos por otros, y quedaran vnos quadradillos como garuanços, y frielos, echando los cortes para baxo en la manteca, y frianſe poco a poco, y eſponjarán, y apareceràn à modo depiñas. Siruelos cõ miel, y açucar raſpadopor encima. Si quiſieres ſeruir la torta entera dale los cortezitos, y friela en vn cazo con mucha manteca, los cortes haziabaxo y cargala enmedio con vna cuchara para que ſe amolde con el cazo, y de vna ſola podras hazer vn plato, y parecerá vn morrion, echale miel, y algun poco de graxca por encima.

Vn platillo de jadeo de manos de ternera.

TOmarás las manos de ternera cozidas, y reboçarlashas con huevos, y freyrlashas: y luego tendras hecha vna

ſalſa,

salsa, que se llama jadeo. Para vn plato desta salsa tomaras seys yemas de hueuos crudos, y batirloshas en vn cazillo, y echarlehas medio quartillo de vino blanco, y vn poco de vinagre, y echaras pimiẽta, y nuez, y gengibre, y canela, y vn quarteron de açucar, y media libra de manteca fresca de vacas, y vn par de cucharadas de caldo, y sazonarlohas de sal., y ponlo al fuego, y traelo a vna mano como almẽdrada: y quando esta salsa començare á cozer, estará como ha de estar: luego meteras dentro las manos de ternera, ò cabeçuelas de cabrito reboçadas, y ponlo con vn poquito de rescoldo quanto dè heruor rezio, porque no se corte. Siruelo con reuanadillas debaxo, ò con torrijas. Este plato se puede hazer de pollos, pichones, ò aues, y no hã de ser reboçadas, sino cozido blanco, y se puede hazer de manezillas de cabrito, ò de carnero reboçadas. Este caldo de jadeo, es bueno para tomar a las mañanas sin carne quando haze frio.

Pla-

Platillo de cabeçuelas de cabrito, y de las tripillas.

PAra este platillo has de pelar las cabeçuelas en agua caliente, y las manezillas, y de las tripillas haras vna frasia, como está dicho en la de la ternera, que aũque esta es chiquita, es vna misma cosa: luego cozeras todo esto en vna olla con vn poco de tozino, y vna cebolla, y quãdo esté cozido, picaras el tozino, y la cebolla con vn poco de verdura, y sazonaras con todas especias, y despues quajarlohas con tres, ò quatro yemas de hueuos, y vn poco de vinagre, y apartaras primero vn poco de la flor; y siruelo sobre reuanadillas de pan, y echale la flor por encima, y vn poco de çumo de limon. En este platillo no has de echar las asadurillas de cabrito.

(.·.)

Otro platillo de cabeçuelas de cabrito.

CON las cabeçuelas, y asadurillas de cabrito podras hazer vn platillo, coziendolo todo, saluo el higado: y despues de cozidas las cabeçuelas, assentarlas has en vn cazillo en medias, y cortaras los liuianos, y el higado en reuanadillas delgadas, y freyras tozino en dados: y luego echarlehas cebolla cortada muy menuda, y frielo vn poco, y luego echa alli las asadurillas, y ahoguense, y echalo todo sobre las cabeçuelas, y sazona con todas especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cuezan, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de agraz en grano, si fuere tiempo, y sino vn poco de vinagre: y si lo quisieres quajar bien podras, mas no es mucho menester, antes si le quisieres echar vn poquito de mostaça quãdo se quiera seruir podras, porq̃ es como fricasea, y en ellas dize bien la mostaza. Desta manera puedes hazer la fricasea

de

de las cabeçuelas, quitandoles los hueſ-
ſos, y mezclando la carne con las aſaduri
llas, y ſazonandola en la ſarten.

Fricaſea de coſas fiambres.

LAs fricaſeas ſe hazen de muchas co-
ſas de algunas aues fiambres: o pollos
o pichones, que eſten cozidos, o aſados, y
eſto ha de ſer en ſarten quando lo quiſie-
res ſeruir, porque no es bueno eſtar he-
cho antes; freyras tozino en dados q̃ eſ-
tè bien frito, luego echale cebolla pica-
da, y los pollos, o pichones, o aues, corta-
das en pedazitos, y frielo todo junto en
la ſarten, y luego echale vinagre aguado
con caldo, y vn poco de verdura picada:
Sazona con todas eſpecias, y ſal, y dexa-
lo cozer dos heruores, y echalo en el pla-
to ſobre reuanadillas de pan; y ſi quiſie-
res echar vn poco de moſtaça podras,
porque dize muy bien; particularmente,
ſi la fricaſea es de cabeçuelas de cabrito
o de callos de vaca, o de panças de carne-
ro. Eſtas fricaſeas ſon muy buenas quan-
do

do se camina con algun señor, que ay poco espacio para adereçar de comer, que con lleuar algunas aues fiambres, entre tanto que se le asa otra cosa, se haze la fricasea, pues que en vn meson no ha de faltar vna sarten.

Cabeçuelas de cabrito rellenas.

ECharas á cozer las cabeçuelas partidas por medio: luego freyras vn poco de tozino en reuanadillas, y echaras alli los sesos, y vn poco de carne picada, ò los liuianos del cabrito picados despues de cozidos: luego echarlehas media dozena de hueuos crudos, y reboluerlohas todo en la sarten hasta que estè bien seco: luego sazona de todas especias, y echale otros dos, o tres hueuos crudos, y vn poco de agrio, y vn poco de sal, y rellena las medias cabeçuelas, y asientalas en vna tortera vntada con manteca, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba. Tambien se ha de echar en este relleno vn poquito de verdura picada. Y si alguna vez

las quisieres hazer agridulces podras : y si lleuaren dulce, siruelas sobre vna sopa dulce, y sino sobre vna sopa de queso.

Otro platillo de cabeçuelas de cabrito.

HEnderas las cabeçuelas por medio, y lauense muy bien: luego tendras vn poco de peregil, y yeruabuena, y vnas hojas de mejorana: luego põdras desta verdura encima de media cabeçuela, mezcladas con vnas reuanadillas de tozino muy delgadas, y vn poco de toda especia, luego ponle otra cabeçuela encima, y atala muy bien con vn hilo, y desta manera puedes hazer las demas, y echalas a cozer con agua, y sal, y vn poco de tozino, y vnos garuanços: y los liuianos de las asadurillas enteros, y sazona con vn poco de especia : y de que esten cozidas sacalas, y desatalas los hilos, y siruelos sobre vna sopa blanca, abiertas las cabeçuelas, y la verdura hazia arriba, y echa

alli los liuianos enteros, y vnos pocos de garuanços a modo de olla. Este es muy buen platillo, y no ha de lleuar agrio ninguno, saluo algun poco de agraz en grano en el tiempo: y si fuere possible las cabeçuelas no han de ser desolladas, sino peladas.

Otro plato de cabeçuelas, y asadurillas de cabrito.

COzeras las cabeçuelas de cabrito partidas por medio, y despues de cozidas passalas por vn poco de manteca, y luego echales mucho pan rallado, y açucar, y canela, todo rebuelto, y assientalas en vna tortera vntada con manteca, y pólas al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quádo esten medio tostadas té[n]dras vnas yemas de hueuos batidas, y echaras con vn manojo de plumas destas yemas por encima las cabeçuelas, y luego echale mas pã rallado, y açucar, y canela, y vnas gotas de mãteca caliẽte, y dexalas acabar

de tostar: y luego ciruelas sobre vna sopa de leche. Esta harás desta manera. Harás vnas torrijas de pá blanco, luego batiras quatro hueuos cõ vn quartillo de leche, y vntaras vn plato con manteca de vacas, y yras mojando las torrijas en la leche, y los hueuos, y assentandolas en el plato, y tendras seys onças de açar molido, y yrasselo echando por encima, y vnos bocadillos de manteca fresca: y assi acabaras de hazer la sopa, y echarlehas toda la leche, y los hueuos, y mãteca fresca por encima, y ponla acozer en nv horno a fuego manso: y luego ciruelas cabeçuelas encima. Es buen plato para Sabado. Aduierte, que esta sopa es muy buena para dias de Virernes cõ hueuos estrellados encima, y con el recado desta sopa, y vnas reuanadas de queso fresco, ò vnos requesones se puede hazer vna cazuela, y poner en el postrer lecho vnos hueuos estrellados; pareceſe mucho a la caçuela de natas. Y si quisieres seruir las cabeçuelas de cabrito asadas sobre la sopa, partiras las cabeçuelas por medio, y despues

de lauadas les echaras vn poco de sal en los sesos, y vn poco de pimienta: luego le pondras vna longilla de tozino delgada encima, y atalas muy bien con vn hilo, y espetalas en el asador, y embuelue la asadurilla del cabrito con vn poco de redaño, y su sal, y pólas a asar, y siruelas sobre la sopa de leche.

Vnos picatostes de vbre de ternera.

COzeras la vbre con agua, y sal, y desuenarlahas muy bien, y majala en almirez, y echela alli dos tanto de pan rallado, como es la vbre, y echale cosa de quatro ó seys onzas de açucar, y yemas de hueuos hasta que esté vn poco bládo: y si lo estuuiere mucho, echole mas pan rallado: y assiéta este batido sobre vnas reuanadas de pan bláco, y ponlas en vna tortera vntada con manteca apartadas vnas de otras, y echale vn poco de açucar por encima, y pólas al fuego à poca lũ

bre abaxo, y mucha encima. En eſtos picatoſtes dize muy bien vn poco de manjarblanco, mezclado con la vbre. Y aduierte, que deſte batido ſe puede hazer vna muy buena tortera, echandole mas hueuos, y mas açucar.

Otros picatoſtes de riñones de ternera.

ASaras los riñones de ternera, y picalos aſsi calientes, y ſazona con eſpecias, y echales vn poco de açucar, y pan rallado, y hueuos, y ſi les quiſieres echar vn poco de verdura picada podras, y aſſientalos ſobre ſus rebanadas de pan, y cuezanſe como los de atras en ſu tortera. Eſtos ſon mejores para adornar platos, que para ſeruir ſolos.

Morzillas blancas de camara.

TOmaras riñonada de ternera, y ſino la huuiere ſea de vaca, y deſuenala de la

venas

venas,y pellegitos que tiene, y picala cõ cuchillo chico muy menuda, y echala otra tanta cantidad de pan rallado como ay de grasa, y pica vn poco de tozino gordo muy menudo, y freyras alli vn poco de cebolla picada muy menuda, y echala con la grasa, y echale açucar molido, de manera que estê bien dulce, y sazona cõ todas especias, y canela, y echale hueuos hasta que estè como batido de buñuelos de pan rallado; luego echaras vn poco de leche hasta que esté bien blando, y sazona de sal: y luego hinche las tripas grãdes de la ternera, y pon vn caço al fuego con agua, y sal, y de que estè coziendo, echa dentro las morzillas, y yraslas picãdo con vn alfilar, ò aguja muchas vezes, porque no se rebienten; y quando esten cozidas; sacalas, y tuestalas en las parrillas, y siruelas sobre sopas denatas, o sopa contrahecha cõ leche, y queso fresco. Estas morzillas haras tambien con los liuianos de la ternera, cozidos, y muy picados, y mezclarloshas con la grasa, y el pã rallado, aunque el pan no ha de ser tanto

para

para estas morzillas, como para las blancas, y sazonarsehan como las otras, y saldran entre blancas, y pardas, y son muy buenas.

Morzillas de puerco dulces.

TOmaras la sangre del puerco colada, y no se menee quando se cogiere, porque se quaje luego, dexala quajar bié y tendras vn cazo de agua coziendo, y echaras alli la sangre, y dexala cozer hasta que estè dura; luego sacala, y ponla envn paño, ò estameña, y ponla sobre vn tablero, y cargala como queso, y dexala estar assi hasta que se enfrie, y se escurra del agua: luego rallala, y echale vn poco de pã rallado, y açucar, que este bié dulce. Luego tomaras enjundia de puerco, y desuenarlahas muy bien, y majala en el almirez, y mezclaras la que te pareciere con sangre, y deshazlo todo muy bien, hasta que este bien mezclada la grasa con la sangre, y sazona con todas especias, y canela, y vn poquito de anis, y haras tus

morzi-

morzillas muy chiquitas, y perdigalas. Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne de puerco.

TOmaras carne de pernil de puerco fresco, y picarlahas có otra tanta carne gorda del mismo puerco, y luego le echaras la tercia parte del pernil añexo bien picada, y mezclalo todo muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y echale çumo de limon, y vn poquito de vino, y hinchiras las tripas que sean vn poco gordas, y haras tus salchichones pequeños, y haslos de perdigar en agua, y sal, y luego los freyras, ò asaras en las parrillas. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de puerco.

TOmaras carne de puerco, q̃ sea mas magra q̃ gorda, y echarlahas en adouo de solo vino, y vn poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en rauanadas: el

adouo

adouo hade ſer corto, no mas de quanto ſe cubra: ſazonalo de eſpecias, y ſal, y eſteſe en ello veynte, y quatro horas: y luego hinche los choriços, las tripas que ſean vn poco gordas, y paſſalos por agua coziendo. Eſtos ſe guardan todo el año, y ſe comen cozidos, y la vinagre ha de ſer tan poca, que no ſe ſienta deſpues al comer.

Longanizas.

VNas longanizas pondrè aqui, porq̃ las ſuele comer biẽ ſu Mageſtad. Tomaras carne de los ſolomos de puerco, que no tenga mucho gordo, y cortarlahas en reuanadillas menudas, y echarlahas en adouo en agua, y ſal, y vn poco de vinagre, y ſazonaras con todas eſpecias, ſaluo nuez, que no ha de lleuar ſino pimienta, clauo, y gengibre, y echarlehas vnos pocos de cominos, de manera que ſepan bien a ellos, y eſtè en adouo veynte y quatro horas; luego hinchiras las lõganizas, y ponlas a enxugar. Eſtas no lleuã ajos, ni oregano: y ſi le quiſieres echar algun

algun poco de ajo, hã de ser asados, y pocos.

Vn solomo de vaca relleno.

PARA vn plato es menester dos solomos. Abriras estos solomos por medio a lo largo, demanera, q̃ no llegue la abertura a la otra parte; luego le daras otras dos cuchilladas a lo largo, vna en cada parte, demanera q̃ venga a estar el solomo casi tan ancho como largo: luego põdras las dos pũtas de los lomos vna sobre otra, y haras de los solomos vno largo luego picaras, carne, y tozino, y sazonarlahas, como para salchichas, echandola de todas especias, y anis, y sazonada esta carne de especias, y sal, y vn poquito de vinagre, meterlehas vnos hueuos, y rellenaras los solomos, y cosertoshas con vn hilo, y vna aguja, ò mechaderas, y haras dellos vna rosca, y pòla en vna tortera grande a cozer con lõjas de tozino debaxo, y otras encima, y metele la tortera en vn horno con lũbre abaxo, y arriba, y de la carne sazonada q̃

te sobrare del relleno, haras vnas torri-
juelas reboçandolas cō hueuos, y frielas
en manteca de puerco, y con estas torri
jas, y el caldo que saliere del roscon, ha-
ras la sopa, y assentaras el roscon sobre
ella, y echarlehas çumo de limon por en
cima, y despues que ayas quitado todos
los hilos, pondras ruedas de limon por
encima,

Manjarblanco.

QViero poner aqui algunas potaje-
rias de legūbres: y esto hago (como
tégo dicho) para los mancebos, y muge-
res, q̄ siruē á algunos señores, y no sabē es
tas cosas, aunq̄ parecen muy felices. El
manjarblanco, para vna pechuga, saçarla
has de la gallina acabada de matar, y té-
dras la olla coziendo, y echala dentro, y
cueza hasta que estè casi acabada de co-
zer: luego deshilala muy menuda, y echa
la en vn cazo, y echale medio quartillo
de leche, y batela con el cucharon, dema
nera que no se corte; luego echale vna li
bra de harina de haroz, y echale otro po
qui

quito de leche, y batelo muy bien; luego vele echando leche, y trayendolo a vna mano hasta que tẽga cinco quartillos, y echala vna libra de açuar, y si le echares cinco quarterones sera mejor: echale vn poco de sal blanca, cantidad de vn panezillo de los de Madrid, y pon el cazo sobre vnas treuedes cõ buena lumbre de tizos de carbon, y traelo a vna mano cõ mucho cuydado, porque no se queme, ni se ahume: y quando comenzare a quajar batelo muy bien: tardara en cozerse tres quartos de hora, poco mas, ò menos. Para ver si esta cozido, toma vn poco en la punta de vn cuchillo, y dexalo enfriar vn poco, y llegalo à la mano, sino se pegare estara cozido. Aduierte, que si hazes muchas pechugas juntas, como si fuessẽ seys no pueden lleuar tanta leche, que á seys pechugas bastarian siete açumbres de leche, y sino fuessen muy buenas las pechugas, aun seria mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshazen mas y no pueden lleuar tanta leche, porque saldria el manjar blanco blãdo. Otro mã-

jar.

jar blanco ſe haze con mas leche, y mas açuchar, mas yo me atengo a eſte.

Buñuelos de manjarblanco.

DEſte manjarblanco aprouecharàs lo que ſobrare para regalar a tu ſeñor. Haras vnos buñuelos, echando vn poco de manjarblanco en el almirez: y majarlohas muy bien; y luego le echaras vn poquito de harina, y yemas de hueuos hasta que eſtè blando: luego pondras vna ſarten al fuego con vn poco de manteca: y quando eſtè caliente, ve echando buñuelos con vna cucharita, y velo friendo; y quando eſten caſi fritos velos apretando con la paleta, demanera que queden todos deſpachurrados; luego ſacalos, y paſſalos por vn poco de almiuar, y echales por encima vn poco de canela. Eſtos ſe llaman buñuelos deſpachurrados.

Y aduierte, que ſe han de freyr con muy poca manteca.

Otros buñuelos de Manjar-blanco.

TOmaras tres, ò quatro pellas de mãjarblanco, y haras vnos rollitos del tamaño, ò gordor del dedo chico de la mano, è yraslos cortando en trozitos, vn poco mayores que auellanas, y echales harina por encima, y ve haziendo dellos vnos bodoquillos, y echales harina, porque no se peguen, y pon a calentar la manteca que estè bien caliente en la sarten, y echalos dentro, y ponlas al fuego à buena lumbre, y meneando siẽpre la sarten á vna mano, y en tomando color, sacalos luego con la espumadera, y no te descuydes, porq̃ se quemaran, ò se despachurraran. Escurelos biẽ de la mãtecã, y siruelos sobre vnas ojuelas, y raspales vn poco de açucar por encima. Deste mãjarblanco podras hazer vnas pellas tostadas, poniendo cada pella sobre vna reuanada de pan: y luego assentarlas en vna tortera vntada cõ mãteca, y echale

por

por encima vn poco de açucar raspado sin otra cosa ninguna, y ponla con vn poco de lumbre abaxo, y arriba; y en estando doradas, sacalas, y siruelas, q̃ son mucho mejores que tostadas en sarten, ni en parrillas.

Picatostes de manjarblanco.

ECharas las pellas de manjarblãco en el almirez, y echales yemas de hueuos, majandolas hasta que estè vn poco blãdo: luego ve poniendo sobre vnas reuanadas de pan deste manjarblãco, que tengã mas manjarblanco que pan, põlas en vna tortera vntada cõ manteca, y raspales vn poco de açucar por encima, y ponle lumbre moderada abaxo, y arriba, y de que esten dorados sacalos. Estos son buenos para componer platos de pollos rellenos, ò pichones: y tambiẽ se suelen seruir solos.

Frutillas de manjarblanco.

¶ Deste manjarblanco puedes hazer fruta-

frutillas, haziendo vna masa fina sin açucar: y luego hazer vnos rollitos de manjarblanco del gordor del dedo chico, y tender la masa muy delgada, y hazer vnas frutillas como medias herraduras, y vnas empanadillas muy chiquitas, y otras como candilejas; y puedes hazer vnos pastelillos de ojaldrados de dos hojas, y fritos, y passados por almiuar en manjarblãco, destos pasteles no hã de lleuar hueuos.

Cazolillas de manjarblanco.

DEl manjarblanco podras hazer vnas cazolillas, echandole yemas de hueuos, y natas, y cañas, y las cazolillas han de ser muy pequeñas. Hanse de cozer en el horno, y pareceran tijeladas de Portugal, aunque son mejores. Deste manjarblanco podras hazer vnos pastelillos de masa llana, metiendoles dentro manjarblanco, y hueuos mexidos, y algunas cañas de vaca, y conseruas, y sino fuere dia de carne se haran sin las cañas: para estos podras hazer los vasos de pasta de maça-

pan, perdigandoles primero, porque no se caygan cuezelos en el horno, y siruelos con vnos tallarines fritos a la redonda.

Torta de manjarblanco.

TOmaras cinco, ò seys pellas de manjarblanco, y echarlehas yemas de hueuos hasta que estè vn poco blando: luego haras tu torta con dos hojas, vna abaxo y otra arriba, y roziala con manteca, y raspa el açucar por encima. Aduierte, q esta torta para ser muy buena ha de lleuar quatro escudillas denatas mezcladas con manjarblanco, y si no las tuuieres toma media libra de pasta de maçapan, y vna caña de vaca en trozos, todo mezclado con manjarblanco, y mezclalo todo muy bien, y será muy buena torta.

Como se ha de hazer el arroz.

TOmaras el arroz, y auentarlohas d las pajas, y las hojitas: luego lauala c agua tibia hasta que salga el agua clara

lueg

luego arropalo en vn colador cerca de la lumbre, y enxugarſeha preſto, y eſponjará algo: luego ponlo en el tablero, y mondalo, y tendras tantas açumbres de agua caliente, como ſon libras de arroz, y echalo dentro en el cazo, y cueza dos heruores, y apartalo, y tapalo cerca de la lũbre, y ello yrá eſponjando, y embeuerá toda el agua: luego otras tãtas açumbres de leche, como ay libras de arroz, y echa el açucar, a media libra de açucar para cada libra de arroz, y ſazonalo de ſal, y ponlo al fuego de braſa, y cueza poco apoco, y menealo muy pocas vezes, porque no ſe deshaga el grano; y con eſto ſaldrá granado, y duro: y ſi el arroz fuere para meſa muy regalada, podras echar tres quarterones de açucar á cada libra de arroz, y entiendeſe que el arroz ha de ſer bien granado, porque de otra manera nunca ſale bueno.

Buñuelos de arroz.

DEſte arroz podras hazer buñuelos, apartando vn plato dello, y dexalo

enfriar: luego echale vn puñado de harina, y dos hueuos con claras: y rebueluelo con vn cucharõ, no mas de quanto se embeua la harina, y los hueuos, porque si los rebuelues mucho se echara a perder. Luego pondras la manteca al fuego, y echaras buñuelos con vn cucharon, q̃ sean vn poco grandes, y fryelos bien que salgan morenos, y siruelos con miel, y açucar, y canela por encima. Son mejores de lo q̃ parecen. La harina echasela de vna vez, y antes pequen de mucha harina q̃ de poca.

Cazuela de arroz.

DEste arroz podras apartar vn plato, y echarle media dozena de yemas de hueuos, y dos con claras, y vn poco de pã rallado, y vn poco de canela molida, y rebueluelo todo, y echa vn poco de manteca de vacas en vna cazuela, y echa el arroz dentro, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezelo en vn horno, y de q̃ estè bien cozida, siruelo en la misma cazuela. En lugar del pan rallado podras echar requeso.

quesones si quisieres. Deste mismo arroz de la cazuela podras hazer vna torta, y podras hazer tambien vnos picatostes sobre reuanadas de pan, y raspales açucar por encima, y cuezelos en vna tortera con lumbre abaxo, y arriba.

Arroz à la Portuguessa.

HAras vna libra de arroz con leche, de la manera que està dicho arriba; y quando lo quisieres siruir batiras vna dozena de yemas de hueuos muy batidos, y pondras el arroz sobre la lumbre, y yras echando estas yemas de hueuos, y reboluiendolo muy apriessa, y en dando vn heruor, sacalo, y echalo en los platos, y echa el açucar, y canela por encima: y siruelo caliente.

Arroz de grasa.

EL arroz de grasa se ha de limpiar, como està dicho en el de la leche; echale a cada libra açumbre, y media de cal-

do, o algo menos, y sus cañas de vaca, y tres quarterones de açucar, porque el de la leche ha menester algo menos de açucar, por quanto la leche es mas dulce que el agua, y el de la leche de almendras ha de lleuar tābiē mas açucar, y si mezclas leche de almendras cō la leche de cabras, y le echas vna libra de açucar à vna libra de arroz, es el mejor arroz de todos, y mas gustoso. Deste arroz de grasa podras hazer todas las cosas, que tengo dicho del arroz de leche, y te saldran mejores. El arroz de azeyte, y de manteca de vacas ha se de hazer por el orden que està dicho en el de grasa, y por esso no ay que tratar dello.

Cazuela de arroz sin dulce.

MOndaras el arroz de parte de noche, y lau alo mucho en agua caliente, y en la postrer agua dexalo estar vn poco, y luego assi caliente escurrido del agua, echalo en vnos manteles, que esten doblados, dos, ò otres vezes, y arropalo muy bi[en]

y de

y dexalo alli hasta la mañana, ò desde la mañana hasta las onze del dia, y hallarlohas esponjado, y tierno: luego echalo en vnas cazolillas con vn poco de agua caliente quanto se bañe, sazonada de sal, y pimienta, y vn poco de azeyte, q̃ sea bueno, y metelo en vn horno cõ poca lũbre, y embeuerseha el agua, y quedara el arroz muy granado, que no se pegue vn grano con otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de alcachofas.

LAs alcachofas se adereçan desta manera. Limpiarlas de las hojas mas viejas, y da la cascara del pezon, y cortales las puntas hasta cerca del medio: luego perdigalas en agua, que se les quite el amargor; luego sacalas, y esprimelas, y metelas en vna olla, ò asientalas en vn perol, ò cazuela con los pezones hazia abaxo, y si tuuieres manteca fresca, echasela assi cruda, y sazona con pimienta, y nuez, y gengibre, y vnos clauos enteros, y echales vn poco de vino blanco, y vn poco de vinagre, y agua caliente, ò caldo hasta que

se bañen, y ponle dentro vn manojo de peregil, y yeruabuena, y cilantro verde, y vnas cebollas enteras, y sazona de sal, y vn poco de açafran; y con esto se pueden cozer y tuesta vnas reuanadas de pan, y siruelas sobre ellas, pon los pezones hazia arriba, y echaras á mal las yeruas todas, y las cebollas, que con la manteca se hará vn caldo espeso que parezca quajada: sino tuuieres manteca fresca, y fuere dia de carne, freyras cebolla con tozino, y echaselo, y verdura picada, y la demas sazon que se echa a las de la manteca, y quajarlahas con vnas yemas de hueuos, y vn poco de agrio.

Alcachofas asadas.

PErdigaras las alcachofas con agua, y sal, cortandolas primero cerca la mitad hazia las pũtas, y esprimelas del agua, y echalas a cozer en caldo que tenga buena grasa, ò en agua, y sal, y harta manteca de vacas, y ponlas en vn hornillo, los pezones hazia abaxo sobre vnos pedazillos

de

de masa, y echales dentro por las puntas vn poco de sal, pimienta, y azeyte que sea bueno, y dales lumbre que sea moderada abaxo, y arriba, è yranse calando, y quando esten asadas, sacalas, y assientalas en el plato, y echales çumo de naranja por encima, aunque parezcan que està secas, por de dentro estaran muy tiernas, y muy gustosas.

Platillo de alcachofas.

LAS alcachofas quando estan tiernas, todo lo tierno dellas es muy bueno para adereçar en platillos. Perdigaras las alcachofas con agua, y sal, demanera, que esten casi cozidas: luego le quitarás todo lo tierno, y lo ahogaras con vn poco de manteca de vacas fresca hechas pedazitos: luego le echaras vn poquito de vino blanco, y el çumo de vn limon, y sazonaras con todas especias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de açafran, y echarlehas vn par de cucharadas de agua, y vn poco de sal: luego batiras diez y ocho, ò veinte hueuos, y echarloshas

dentro en el cazillo ſobre las alcachofas, y echale vn poco de pan rallado por encima. Eſte platillo ha de lleuar media libra de açucar, juntamente con las alcachofas, luego pondras el cazillo al fuego con vn poco de lumbre abaxo, y otra poca encima de vna cobertero, y cueza poco a poco haſta que eſtè bien quaxado, y dorado por la parte de arriba, y ſiruelos ſobre reuanadillas de pan toſtado, y açucar, y canela por encima. Eſtas alcachofas ſon buenas para platillos de pichones, ò de pollos, y para paſteles de criadillas de tierra, y pollos, y para otros muchos platillos.

Potage de habas.

LAs habas en dia de peſcado buſcarlaſhas que ſean muy tiernas, y mondarlashas, y echaras azeyte, que ſea bueno, en vna cazuela de barro, ò en vna olla, y ponla ſobra las braſas: y quando eſtè caliẽte echa las habas dentro, aſsi crudas como eſtan, y tendras lechugas lauadas, y deshojadas, y torzerlashas con las manos,

nos, y haraslas lo mas menudo que pudieres, sin llegar cuchillo á ellas, y esprimelas del agua, y velas echando con las habas, y vayanse ahogando habas, y lechugas: ellas yran de si echando agua, que casi bastara para seruir de caldo: echale de todas especias, y verdura, cilantro verde mas que de las otras, y sazona de sal, y echales vn poquito de agua caliente, y vn poco de vinegre, y cuezan hasta que esten biandas; echale vnos hueuos crudos para que salgá escalfados en las mismas habas, y sirue las habas, y los hueuos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se le suele echar vn poco de eneldo, mas algunos señores no gustan del.

Otras habas.

MOndaras las habas, y perdigalas en agua, y ahogalas en azeyte con manteca fresca, y su cebolla; y despues de bien ahogadas, echales caldo de garbanços, ó agua caliente, quanto se cubran, y sazona de sal, y de todas especias, y verdura picada, y mucho cilantro verde; y si quisie-

quisieres echar lechugas perdigadas primero, y medio picadas, echaselas dentro, y quajalas con hueuos, y azedo, y si las quisieres hazer sin lechugas, cō sola la verdura son buenas. Estas habas son buenas cō sabalo en cazuela.

Habas en dia de carne.

LAs habas en dia de carne se han de guisar con tozino frito en dados, y en lo demas guardar la orden que està dicha en las de pescado, las vnas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambien crudas desmenuzadas con las manos, y han de lleuar de todas verduras, y las otras se han de perdigar, y quajar con hueuos, y agrio: Estas habas quando estan tiernas, son buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, ò pichones.

Sopa de lechugas.

PErdigaras las lechugas, y luego assentaras los cogollos en el cazillo, todas las puntas cara dentro, y picaras las demas

mas medio picadas, y echalas dentro en el cazillo: luego freyras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echaſela dentro en el cazillo, ſazona con todas eſpecias, y canela, y echale vn quarteron de açucar dentro, y agua caliente quanto ſe bañen las lechugas, y ſazona de ſal, y cuezan, y den dos, ò tres heruores: luego quajalas con quatro yemas de hueuos, y vn poco de vinagre, y tendras reuanadas de pan toſtado aſſentadas en vn plato, y echaras las lechugas con el miſmo cazito, de manera que caygan en el plato todas ſin deſcomponerſe: echale azucar, y canela por encima, y çumo de limon, ò naranja: luego haràs ſeys, ò ocho hueuos eſcalfados, ò eſtrellados blandos, y pόlos encima de la ſopa de lechugas: y ſino huuiere lechugas, ſe puede hazer de borrajas, de berros, ò eſcarolas, y de otras muchas verduras.

Lechugas rellenas.

PErdigaràs las lechugas, que eſten medio cozidas, enteras; ò en medias, por-

que poniendo debaxo media lechuga, y
y luego el relleno, y otra media encima,
viene ajuntar el pezon, que parece vna le-
chuga entera. Digo pues, que picaras
vnas pocas destas lechugas cozidas à me-
dio picar, y esprimelas muy bien: luego
pondras vn poco de manteca fresca à ca-
lentar en vna sarten, y frieyras alli vn po-
co de cebolla cortada larga, y echa alli
las lechugas picadas, y den vna, ó dos buel
tas en la sarten: luego echale hueuos en
cantidad en la misma sarten, y ponla so-
bre el fuego, y ve reboluiendo, como hue-
uos rebueltos hasta que estè bien seco;
luego echalo sobre el tablero, y picalo
todo junto muy bien, y echale hueuos
crudos. y vn poco de pan rallado, y que-
so rallado, y açucar, que estè bien dulce,
sazona con todas especias, y canela, el re-
lleno no ha de quedar muy blando, ni ha
de lleuar genero de agrio; rellena tus le-
chugas, assentando primero las medias
lechugas en vna tortera vntada con man-
ca, y acomodandolas que no lleguen
vnas à otras: luego asienta encima el re-
lleno

lleno muy bien puesto, y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto, y vntalas con manteca, y pon la tortera al fuego con poca lumbre para que se quaje el relleno, y no se quemen las lechuhas. Estas seruiràs sobre vna sopilla dulce, ò con torrijas, y su açucar, y canela por encima, y vn poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dexatiuas para hazer platillos en dia de pescado, mas para endia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

APArejaras las lechugas, como està dicho en las de atras: luego picaras carne de ternera, ò carnero con su tozino, y sazonarlahas de sal, y de todas especias, y meterlahas hueuos, demanera que estè vn poco blanda como para albondiguillas, y meterlehas algunas pocas de cañas de vaca, y vn poco de çumo de limon, y rellenaras las lechugas en la tortera, poniendo

niendo la media lechuga debaxo, y assen-
taras la carne encima, y pondras la otra
media lechuga encima, y vntala con man-
teca, y cuezase en la tortera á fuego man-
so, porque no se tuesten las lechugas, y sir-
uelas sobre vna sopa con vnos pedazos de
pecho de ternera, cozidos, y tostados en
las parrilas con pan rallado, entre lechu-
ga, y lechuga, vn pedazo del pecho, ò con
palominos cozidos.

Cazuela mogi de berengenas.

LAs berengenas se adereçan en plati-
llos, y se siruen con queso rallado por
encima, y de otras muchas maneras, mas
yo no quiero poner aqui mas de dos, ò
tre maneras. Para vna cazuela mogi son
menester dos, ò tres dozenas de beren-
genas, si fueren chicas, q̃ son las mejores.
Tomaras tres dozenas, y quitales los pali-
llos de los pezones, y hiendalas por me-
dio, y ponlas à cozer en vna olla cõ agua,
y sal, y ponles en la boca de la olla vnas
hojas de parra, ò lechugas, porque no estè
descu-

descubiertas. Despues que esten cozidas sacalas en vn colador, y escurrelas del agua vna á vna, y aparta la mitad dellas para picar: luego tomaras vna libra de queso de yerua que sea bueno, y rallalo, y mezclalo con otro tanto, ò poco menos de pan rallado, y echalo todo en vna pieza, y sazona con todas especias, y canela, y alcarauea, y echale media libra de açucar, y vn poco de miel, porque el dulce desta cazuela no es bueno todo açucar, ni todo miel, sino con miel, y açucar: luego echale dos dozenas de hueuos batidos, y batelo todo muy bien con vn cucharon, y luego echaras dentro las berengenas picadas, y las que estan en medias, y rebueluelo muy bien, sazona de sal, y de vn poco de açafran, con esto haras dos cazolitas medianas, ó vna buena: echa vn poco de azeyte, no mas de quanto se vnte la cazuela, porque estas no han de lleuar mas azeyte de lo que fuere menester para vntarlas, que serà menos de dos onzas, que echandole mas recaudo, las echaras a perder: luego echa el bati-

do en las cazuelas que eſten bien llenas, y ponle encima vna yema de hueuo cruda, ò las q̃ quiſieres, y metelas en vn horno, y cuezanſe á fuego manſo: y quando eſten medio cozidas, vntalas con vn poco de azeyte, y echales vn poco de queſo rallado por encima, y haran vna coſtra. Eſtas cazuelas ſe hazen ſin genero de dulce, y en lo demas han de lleuar todo lo que lleuan eſtas, y mas han de lleuar vnos pocos de cominos. Quando tuuieres muchos platos que hazer, y no tuuieres cazuelas, echa el batido deſtas cazuelas dulces en vnas torteras grandes, y ſiruelas en reuanadas, con ſu açucar, y canela por encima: y para diferenciar platos haras las reuanadas, y rebo-çarlashas con hueuos, y frielas, y ſiruelas con torrijas de pan mezcladas con las reuanadas, y tendras açucar, y canela, y vn poquito de queſo rallado, echarſelo por encima. Eſtas cazuelas ſe hazen tambien de carne con cañas de vaca, y berengenas, ò alcachofas.

Berengenas rellenas.

COzerlas has partidas por medio: luego esprimirlas, y luego sacarlas lo que tienen dentro, de manera que quede cada vna hueca como media nuez, y picaras vnas pocas de berengenas cozidas, y freyras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, ó con buen azeyte; y luego echa alli las berengenas, y vn poco de yeruabuena, y cilantro verde, y hueuos crudos, y pon los sobre el fuego, y rebueluelos hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y metele hueuos crudos, y vn poco de pan rallado, y vn poco de queso, y sazona con todas especias, y canela, y vn poquito de alcarauea, y vn poco de açucar: luego hinche las medias berengenas, y rebozalas con hueuos, y frielas, y siruelas cõ azucar, y canela por encima. A estas berengenas les puedes hazer el relleno en dia de carne con carne, y de las mismas berẽgenas, y en dia de Sabado con liuianos de carnero, y de ternera muy

bien picados, y con berengenas, y en lo de mas guardaras la orden que està dicho en las de pescado.

Plato de berengenas en dia de carne.

COzeras las berengenas en medias, luego sacalas, y esprimelas del agua, y ahogalas con vn poco de tozino, y cebolla, y sazona con todas especias, y vn poco de alcarauea, y echales caldo hasta que se bañen, y tendras vn poco de tozino cozido, y picalo con vn poco de todas verduras, y echaselo dentro: y cuezan vn poco, y siruelas sin quajar, y echales por encima vn poco de queso mezclado con vn poco de alcarauea.

Platillo de almendrucos.

TOmaras los almendrucos antes que se quajen los huessos, y estregarloshas con vn paño para que se les quite el vello,

llo, y luego ponlos a cozer con agua sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada cõ tozino, ò con buena manteca de vacas, y ahogaras los almẽdrucos con ella, y echales caldo quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela, y vn poco de dulce de açucar, y cuezan dos, ò tres heruores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes cõ hueuos, sino assi como fricasea. Siruelos sobre vnas reuanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanços dulces cõ membrillos.

ECharas los garuanços a cozer, y quando esten cozidos, tomaras membrillos, tanta cantidad como los garuanços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaras reuanadillas delgadas á lo largo, y a lo ancho del membrillo: luego tomaras mãteca de vacas fresca, y freyras cebolla, y los membrillos hasta que esten bien blandos: luego echalos con los garbanços, y

ſazona con todas eſpecias, y canela. y vn poco de vinagre: y echales dulces de azucar que eſten bien dulces, y tengan poco caldo: luego haras vnos tallarines muy delgados, y frielos, y echaras en el plato vn lecho de tallarines (aunque ſe pueden ſeruir ſin ellos) y otro de garuanzos, y açucar, y canela, y deſta manera hinchiras el plato. Y aduierte, que eſte plato ha de ſer bien dulce, y bien agrio, y ſino huuiere buena manteca, hagaſe con buen azeyte, ſino huuiere membrillos hagaſe cõ peros agrios.

Otros garuanzos dulces.

COzeras los garuanzos con ſu agua, y ſal, y azeyte bueno, y vnas cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas con azeyte, ò manteca freſca, y echalas en la olla de los garuanços, y tendras pan toſtado remojado en vinagre, y ſacaras algunos garuanzos al almirez, y majalos cõ vn poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y eſprimelo de la vinagra, y echalo en el almirez, y majalo todo muy bien, y deſa-

y desatalo con vn poco de vinagre, donde se remojò el pan, y con caldo de los garuaczos, y echalo en la olla, y sazona cō todas especias, y canela, y azafran, y dulce de azucar, ò miel, q̄ estē bien agridulces, y siruelo sobre vna sopa de canteros de pan.

Como se aderez a la calabaza.

LAs calabazas es muy buena potajeria, demas de ser muy buena para enfermos, y para platillos de pollos, o pichones, ò aues, y para qualquiera desta bolateria. Perdigarlahas, que estè medio cozida, y la calabaza tābien ha de estar perdigada, y cortada, y menuda: armaras el platillo en vn cazito, ò cazuela, poniendo la bolateria debaxo: luego freyras vn poco de cebolla con tozino, y echa alli la calabaza, y ahoguese vn poco, y echalo todo en vn cazillo sobre los pollos, ò pichones, y echale vn poco de caldo quanto se biñe: y sazona con todas especias, y vn poco de verdura picada, y si tuuieres alguna caña de vaca, echasela dentro en tro-

zos, y echale vn poco de agraz en grano; porque las calabaças, y el agraz todo viene en vn tiempo, y dexalo apurar; y luego quajalo con yemas de hueuos, y vn poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Agora pondrè aqui otros tres, ò quatro platos de calabaça diferentes.

Potaje de calabaça.

TOmaras las calabaças largas, que ſean tiernas, y raſpalas de toda la caſcara, y cortala vn poco menuda, y ponla a perdigar en agua, y ſal, y luego echala en el colador á que ſe eſcurra, y pon en vn cazo, ò cazuela vn poco de manteca de vacas, ò buen azeyte, y freyras vn poco de cebolla, y echa alli la calabaça, y ahogala vn poco: luego echale caldo de garuáços, ó agua caliente quanto ſe bañe y, echale verdura picada, y ſazona con todas eſpecias, y echale vn poco de leche dentro, y toma vn poco de manteca, y ponla á calentar en vna ſarten, y quando eſtè caliente echale vn poquito de harina, y frie

la demanera que no ſe ponga negra, ni eſpeſa en la ſarten, ſino que haga vnas empollitas blancas, y echala ſobre el platillo de calabaça, y echale vn poquito de açafran, y vn poco de agrio: y con eſto no es meneſter quajarſe cõ hueuos. Si le quiſieres echar dulce bien podras, y açucar, y canela por encima. Siruela ſobre reuanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaça rellena en dia de peſcado.

COrtaras la calabaça en trozos, del tamaño de paſtelillos de medio talle, y quitale todo lo de adentro, no acabandolos de agujerar por la vna parte, y perdigalos en agua, y ſal, y echaras alli vn poco de la cabeça en pedazitos para el relleno, y de que eſtè perdigado ſacalo en el colador, y frie vn poco de cebolla cortada larga, con vn poco de manteca de vacas: luego echa alli la calabaça que eſ-

tà en pedazitos, y ahogueſe todo en la
ſarten, y echa vn poco de verdura ente-
ra. Y de que eſto eſte bien ahogado echa-
le hueuos crudos en cantidad, y rebuelue-
lo con la paleta ſobre el fuego haſta que
eſtè bien ſeco: luego ſacalo al tablero, y
picalo muy bien, y echale vn poco de pan
rallado, y queſo que ſea bueno, y ſazona
con todas eſpecias, y vn poco de açucar,
y canela, y metele hueuos crudos, dema-
nera que no eſtè muy ralo: y rellena tus
paſtelillos, y echales vn poco de queſo
rallado por encima, y aſsientalos en vna
tortera vntada con manteca, y echales vn
poquito de manteca por encima, y pon
la tortera al fuego con lumbre abaxo, y
arriba, y cuezanſe aſsi en ſeco, y ſiruelos
ſobre vna ſopa dulce que lleue queſo. Si
la quiſieres ſeruir en platillo quando eſ-
tuuiere acabada de cozer echa en la miſ-
ma tortera caldo de garuanzos, que lle-
gue a ygualar con los paſtelillos; y ſazona
eſte caldo con verduras, y eſpecias, y ſi la
quiſieres echar agraz, con no echar queſo
al relleno ſerà muy bueno, y parecera
relleno

relleno de pollos, y el agraz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo, porque los granos queden enteros: y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano, echale al relleno agraz sacado, y serà vna misma cuenta. Y tambien podras al rellenar estas calabaças, cortar algunas largas hendidas por medio, que queden á manera de texas, y assentarlas has en la tortera, y rellenarlas, y ponerlas vnas yemas de hueuos duras encima, y seruir de las redondas, y de las largas todo junto con algunas torrijas entre medias, parece bien.

Calabaza en dia de carne.

LA calabaça en platillo ha de ser como la del dia de pescado, saluo que en lugar de manteca de vacas, ò azeyte, ha de ser tozino frito en dados, y en lo demas todo ha de lleuar vna cuenta. La calabaça rellena en dia de carne, como està dicho, no ha menester lleuar calabaça dentro, ni queso, ni dulce, sino carne, y haz tu relleno, como para rellenar pollos, friendo

friendo vnas longitas de tozino, y vn po-
co de cebolla cortada a lo largo, y vn po-
co de verdura, y echale carne picada , y
frielo vn poco, y echale hueuos crudos , y
rebueluelos sobre la lumbre hasta que es-
tè bien seco: luego sacalo al tablero , y pi-
calo muy bien, y metele hueuos crudos, y
sazona con todas especias , y rellena tus
pastelillos , y ponle vna yema de hueuo
encima de cada vno con algunas cañas
de vaca, y pica vn poco de tozino gordo,
y vnta la tortera, y assientalos dentro , y
cuezã assi en seco. Y aduierte, q̃ estos pas-
telillos de calabaza que se cuezẽ en seco,
es mejor que sean baxitos ; lo que auia de
yr en vno, vaya en dos, y no importa mu-
cho, aunque esten agujerados por entram-
bas partes, que como el relleno es seco,
se quajan luego los suelos , y se quedan cõ
su sazon. Siruelos sobre alguna sopa , ò a-
dornalos con algunas torrijas.

Calabaza rellena en platillo.

¶ Hanse de rellenar los gubiletes d

la calabaza con carne cruda picada con ſu tozino gordo, y ſazonada con todas eſpecias, y hueuos, como ſi fuera para hazer al bondiguillas, y mezcla dentro de la carne algunas cañas de vaca, y algun agraz en grano, ò vn poco de agraz ſacado, è hinchè tus paſtelillos, y aſsientalos en vn cazo, q̄ eſten muy juntos vnos con otros: luego echales caldo haſta que ſe cubran, y echa alli verdura picada; y ſino tuuieres harta graſa, freyras vn poco de tozino en dados muy menudos, y echale vn poco de cebolla cortada muy menuda, y echalo ſobre el platillo de los gubiletes de la calabaza, y echale vn poco de verdura picada, y ſazonalo de eſpecias. Y quando quiſieres ſeruir el plato, quajalo con vnas yemas de hueuos, y vn poco de azedo, y ſi le quiſieres echar vn poco de azucar, y canela por encima, podras: y aparta primero la flor, y deſpues echaſela por encima.

Plato quajado de calabaza.

¶ De la calabaza larga, ò redonda podras

dras hazer platos, coziendo la calabaça
con agua,y ſal:luego ſacala en el colador
y eſcurraſe,y echala ſobre el tablero, y
picala muy bien,y mezclale pan rallado,
y queſo,y azucar, y ſazona con todas eſ-
pecias,y canela,y metele hueuos crudos
haſta que eſte bien blanda,vnta vn plato,
ò vna tortera con manteca,è hinchelo de
aquel batido, y ponles por encima vnas
reuanadillas de queſo, y ſi fueren en dia
de carne,en lugar de queſo ſean cañas de
vaca: y tambien podrias echarle vn ſuelo
de ojaldrado y hazer buenos bordes, y
cuezanſe en el horno, y parecerà coſtra-
da: y ſino le quiſieres echar queſo,lo po-
dras hazer agridulce,y tendra muy buen
guſto.

Calabaça frita.

De la calabaza redonda podras hazer
platos, quitandole la caſcara que es
muy rezia,y de lo blando de dẽtro haras
reuanadillas muy delgadas, y enharinen-
ſe,y frianſe muy bien, y parezerán hoja-
raſcas,y ſe han de ſeruir con azucar, y ca
nela

nela, y zumo de limon, ò naranja: y son para frey mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas, y si fuere dia de carne freyras estas calabazas redondas con manteca de puerco, y echales azucar, y canela, y agraz, y no se frian hasta que se quieran seruir; demanera que vayan calientes a la mesa. Sõ de mucho gusto. Y aduierte, que estas calabaças antes que se frian se han de sazonar de sal.

Potaje de calabaça redonda.

PErdigaras la calabaça en agua, y sal, y luego sacal a al colador á que se escurra, y ahogarlahas en su cazuela, ò olla, con su cebolla picada con manteca de vacas, ò buen azeyte, y sazona con todas especias, y canela, y dulce de açucar, ò miel, echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y quanto estè bien cozido rebueluela con el cucharon hasta que se deshaga bien que parezcan puches, y puedesle echar vn poco de pan rallado, y luego quajarlas con vnos hueuos, y

agrio,

agrio demanera que ſean agridulces, y ſiruelas en eſcudillas, y ſu azucar, y canela por encima. Eſte platillo no es muy bueno para meſas regaladas, mas es bueno para Conuẽtos, y para perſonas particulares en ſus caſas; y ſi los ſiruieres en plato, no ſe deshagan mucho.

Sopa de calabaza redonda.

FREYRAS la calabaza redonda en reuanadillas, como eſtá dicho, y armaras vna ſopa de calabaza frita, y reuanadas de queſo freſco, y azucar, y canela, y entremedias pondras vnos hueuos rellenos, y vnos bocadillos de manteca freſca, luego batiras quatro hueuos con claras, y echarlesbas vn quartillo de leche, y mojaras la ſopa con eſta leche, demanera que quede bien empapada, y ponla à cocer en vn horno. Suele ſalir muy buen plato.

Como ſe aderezan los nauos.

¶ Los nauos no es muy buena potaje-

ria

ria: yo trato dellos de mala gana, porque ſoy muy enemigo dellos, porque qualquier platillo donde cayere algun caldo de nauos ſe echa á perder; con todo eſſo dirè tres, ò quatro maneras de nauos. Háſe de eſcoger que ſean delgados, y liſos, y de tierra fria: raſpalos; y perdigalos vn poco, ſacalos en el colador, y luego frie tozino en dados, y cebolla menuda, y echa alli los nauos, y ahogenſe vn poco: luego echales caldo de la olla haſta que ſe cubran, y echale alli vn poco de tozino gordo; y quando los nauos eſten cozidos, ſaca el tozino en el tablero, y picalo con verduras, y tornalo á echar dentro en los nauos, y ſazona con todas eſpecias y vn poco de alcarabea, y dexalos apurar que no quede mas caldo de lo que ha de lleuar en el plato, y echa vn poco de çumo de naranjas por encima. Sobre eſtos nauos has de poner ſiempre alguna coſa ſalada, como es ceniza de vaca, ò ganſos, lenguas, ò ſalchichones: y ſino tuuieres nada deſto, ponle vn jarrete de pernil q̃ ſea bueno el tozino. Y aduierte, que eſte

plato de nauos con cezinas, ha de ſer or-
dinario en la temporada de los nauos: y
deſpues en ſu lugar berças, ó repollos, ò
otras verduras, porque los mas de los ſe-
ñores guſtan del.

Nauos quajados.

COzerás los nauos en buen caldo haſ-
ta que eſten bien cozidos: luego ſaca
los, y picalos muy bien en el tablero con
vn poco de tozino gordo cozido, y ſazo
na de todas eſpecias: y ſi le quiſieres e-
char vn poco de dulce podras, y echale
media dozena de yemas de hueuos, y vn
ta vn plato con vn poco de tozino gor-
do picado, y echa alli los nauos, y ponle
cañas de vaca por encima, y ponlo a qua-
jar en el horno, y ſiruelo en el miſmo pla
to caliente.

Nauos lampreados.

COzeras los nauos, y luego aogalos
con manteca de vacas, y cebolla, y
deſ-

despues que esten medio fritos echales agua caliente quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela: luego quema vn poco de harina en seco, y desatala con el mismo caldo, y haras vna salsa vn poquito espesa, y negra, y echales açucar ò miel, que esten bien dulces: y quando los quisieres seruir, entonces les has de echar el agrio, porq̃ los nauos no requieren mucho agrio. Cozidos estos nauos con toda su sazon sin dulce, y luego fritos con tozino hasta que esten dorados; y luego echarles pimienta, y naranja, son muy buenos; mas para mi ningunos son tan buenos, como los que son echados en la olla de carne, sin perdigar, ni especia, ni agrio, sino buena voca gorda, y carnero, y tozino.

Sopa de nauos.

COzeràs los nauos en la olla con buena grasa, y luego sacalos, y picalos bien menudos, y haras vna sopa del mismo caldo, y ve echãdo los nauos picados sobre la sopa, y entre lecho, y lecho

yras echando açucar, y canela, y çumo de naranja, ò limon, y vn poco de pimienta. Y desta manera hinchiras el plato de los nauos, y encima de todo echaras su açucar, y canela, pimienta, y agrio, como está dicho, y echale de la grasa de la olla, y siruelo caliente.

Como se adereça el relleno.

EL relleno, lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con vn poco de queso, y alcarauea por encima. Para rellenar este relleno, buscaras los repollos que sean pequeños, y muy apretados, y agujerarloshas por el pezon, y quitarleshas todo lo que tienen dentro que queden huecos como calabaça: luego picaras vn poco de carne con tozino, y meterlehas hueuos, y sazonaras de especias, y sal, y vn poquito de alcarauea, y meteras en esta carne vnos trozos de cañas de vaca, y vnas yemas de hueuos duros en quarterones, y rellenaras los repollos con esta carne, y tornales a tapar los pezones, y ech
los

los á cozer en buen caldo con buena grasa, y sazona con vn poco de alcarauea, sin otra cosa ninguna: y quando los quisieres seruir sacalos, y haras de cada repollo quatro quartos, y assentarloshas en el plato la carne házia arriba: y pondras en cima deste repollo algun tozino magro cozido, ò algunos salchichones, ò otras cezinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potaje de arbejas.

LAs arbejas es muy buena potajeria quando son tiernas. Estas mondarás, y ahogarlashas con manteca de vacas, ò tozino si fuere dia, y pōdras à cozer las cascaras: y quando esten cozidas, que será muy presto, velas echando en vna estameña, y velas estregando alli, y echando del agua donde se cozieron, y passará mucha verdina dellas; y quando las arbejas estē bien ahogadas, echales desta agua, y sazona con todas especias, y vn poco de verdura picada; y quando esten bien cozi-

das, freyras vn poco de harina en mante-
ca, demanera que sefria, y quede muy
blanca, y rala, y echala sobre las arbejas,
demanera que queden vn poco trauadas
con poco caldo, y su agrio. Aduierte, que
á todos los platillos sueltos de calaba-
ças, berengenas, ò alcachofas, y habas, q̃
de mi parecer nunca se han de quajar con
hueuos, ni las pepitorias, sino freyr vn po
co de harina con manteca, que estè calien
te, y no demanera que queme la harina,
ni has de echar mucha harina que se haga
engrudo en la sarten, sino que quede bien
rala, y blanca, y quando ella hiziere vnas
empollitas meneandolo vn poco, echala
con la sarten en la potajeria. Y no te pa-
rezca que soy enfadoso en esto, porque
todo el toque de ser oficial vno, està en
saber hazer bien los platillos. Estas arbe
jas has de seruir sobre reuanadillas de pa
y adornar el plato cõ algunas torrijas co
tadas: y si las arbejas estuuieren enxutas
pō encima del plato vna tortilla de agua
estas arbejas son muy buenas cõ platillo
de carnero, como son pollos, ò pichone
ò aues.

Como ſe adereçan las eſpinacas.

LAs eſpinacas, lo mas ordinario es guiſarlas dulces, enxutas, con paſſas, y piñones, coziendolas primero, y picarlas, y eſprimirlas del agua, y ahogarlas con vn poco de buen azeyte, y cebolla, y ſaçonar contodas eſpecias, y ſal, y vn poco de agrio, y luego echarles ſu dulce de miel, ò açucar, y ſus paſſas, ò piñones, y algunas vezes garuanços, y eſtas no han de lleuar caſi caldo, porq̃ han de yr muy enxutas.

Eſpinacas a la Portugueſſa.

EChar às el azeyte en vna cazuela, y quando eſtè caliente, tendras las eſpinacas mõdadas, y lauadas, y quitadas todos los pezones, y muy eſprimidas del àgua, è yraslas echãdo en el azeyte meneãdolas cõ vn cucharó, y eſlas ſe yrã alli ahogando, demanera q̃ vendrã à caber muchas en la cazuela, y ellas miſmas harã vn caldillo, y echaras alli mucho cilantro verde: y deſpues que eſten biẽ ahogadas

ſazonalas de eſpecias, y ſal, y echales vn
poco demas agua caliente que ſe bañen
bien, y echales vinagre, que eſten bien
agrias: luego echales alli quatro, ò ſeys
hueuos crudos, que ſe eſcalfen en las miſ-
mas eſpinacas, y cubre la cazuola para q̃
los hueuos ſe pongan duros, y ſiruelos en
la miſma cazuela.

Fruta de borrajas.

HArás vn batido deleche, y harina, y
hueuos, y ſal, demanera que quede
vn poco ralo: y ſino huuiere leche, bien
ſe puede hazer con agua, y tomaras la ho
ja de la borraja lauada, y eſcurrida, y mo-
jala en el batido, y echala en la ſarten; y ſi
el batido ſe deſparramare por la ſarten,
tiene poca harina; y ſi ſaliere muy grueſ-
ſo, es ſeñal que tiene demaſiada: y enmé,
darlashas con echar mas hueuos, y vna go
ta de leche, y la que eſtuuiere rala, ſe en-
mendará con echar vn poco de harina:
freyras luego las borrajas mojando en el
batido cada hoja de porſi, è yraslas echã-
do

do en la sarten : y de que esten bien fritas siruelas con miel, y açucar raspado por encima. Deste mismo batido podras hazer fruta de laurel, incorporandolo vn poco mas, y mojando las hojas del laurel, demanera que queden los pezones de las hojas enxutos : y quando esten fritas, tomarlashas en la mano yzquierda, y tira con la otra por el pezon, y saldrà la hoja, y quedarà la fruta gueca, y siruela con miel, y açucar raspado por encima. Deste mismo batido podras hazer fruta de hierros.

Fruta de frisuelos.

HAràs vn batido, como el de la fruta de las borrajas atras escrito, con leche, ò vn poco de vino, blanco : el batido ha de estar vn poco mas incorporado : tomaras vna sarten con harta manteca, pòla al fuego, y calientese bien : y tomaras vna cuchara cerrada, è hinchela deste batido, y velo echando en la sarten, colandolo por otra cuchara espumadera, que

tenga los agujeros vn poco grandes, y eſ-
to ha de ſer andando por toda la ſarten
haſta que parezca que eſtá la ſarten llena,
porque ha de hazer vnas eſpumas; y quan
do te pareciere que eſta frita por vn cabo,
toma vna paleta, y mira ſi la puedes bol-
uer entera, y ſino pudieres boluerlahas en
pedazos; y para eſtar la fruta como ha de
eſtar, ha de eſtar liſa por la vna parte, que
es la parte de arriba, y por la parte de aba
xo ha de parecer vn garuin de muger con
muchos granillos redondos como perdi-
gones de arcabuz, que parecen muy bien:
y ſi los granillos eſtuuieré muy menudos,
y ſe deſparramaren algunos por la ſarten,
tiene poca harina, y ſe puede remediar, co
mo eſta dicho en la fruta de borrajas. Eſ-
ta es muy buena fruta, ſiruela con miel, y
açucar raſpado por encima.

Borrajas con caldo de carne.

LAs borrajas es vna yerua, que dizen,
es muy ſana: y aſsi acoſtumbran algu
nos ſeñores comerlas, y lo mas ordinari

es cozer las borrajas, y picarlas sobre el tablero, demanera que no esten muy picadas, y ponerlas en vna ollita, ò cazuela, y echar alli caldo de la olla del señor, que no tenga berças, ni nauos, y que no lleuen demasiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cuezanse alli con aquel caldo, y siruelas al principio que se han de comer antes que la fruta verde.

Sopa de borrajas.

COzerás las borrajas, y picarlashas muy menudas, y esprimirlashas, que no tengan ningun genero de agua, y tendras leche de almendras, sazonada con su açucar, ni mas ni menos que para almédrada, y pōla al fuego, y cuezela andãdo á vna mano con vn cucharon; y quando la almédrada estè cozida, echale dentro las borrajas picadas, y den dos heruores: luego tendras vna sopilla hecha de pan tostado, y encima della vnos hueuos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomaras vn

poco

poco de manteca fresca de vacas, y echa-
sela por encima. Es muy buena sopa, y
se puede dar a enfermos.

Otra manera de borrajas.

COzeras las borrajas, y picalas muy
bien, y esprimelas mucho, y echalas
en el almirez, y majalas vn poco, con vn
poco de pan rallado, y vn poco de açucar
molido, y vnas poquitas de especias, pi-
mienta, y canela, y vnas yemas de hueuos
crudos. De todo esto haras vnas tortillas
cada vna del tamaño de vn as de oros, so-
bre el tablero, que sean vn poco delga-
das: luego tendras la sarten con muy po-
ca manteca de vacas, y reboçaras estas
tortillas de borrajas con yemas de hue-
uos, y frielas que esten bien tostadillas, y
siruelas sobre vnas torrijuelas de pan, y su
açucar, y canela, y çumo de limon. Des-
tas borrajas cozidas, y picadas puedes ha
zer buñuelos, echadoles vn poco de pá
rallado, y sus hueuos: son muy bueuos, y
baratos. Tambien puedes picar las borra
jas

jas cozidas, y mezclarlas con gueuos, y pan rallado, y sazonar de sal, y vnas poquitas de especias, y hazer vna tortilla: y si le quisieres echar dulce podras.

Como se han de adereçar algunos pescados.

TRatarè vn poco de pescados, aunque no me pienso de tener mucho en ello, porque los pescados quanto toca a cozimientos, y frituras, que son las dos maneras mas ordinarias, casi todos van por vn camino. Vna cosa tienen los pescados frescos que no quierē ser cozidos en mucha cantidad de agua, sino muy poca, que sean como estofados, porque en mucha agua se ponen dessabridos.

Como se adereça el sollo.

QViero començar por vn sollo, que es el pescado que tiene mucha aparencia con la carne mas que otro ninguno.

A eſte ſollo cortaras la cabeza, y ſazona-
ras vn cozimiento de agua, y ſal, y vino, y
vinagre, y echale buena manteca de va-
cas freſca, y echale de todas eſpecias, y
cantidad de gengibre, y de las yeruas del
jardin, mejorana, y hiſopillo, y vn poco
de hinojo, y vn poco de oregano; y con
todo eſto la cozeras, y mojaras vna ſopa
con el miſmo caldo, y ſiruela ſobre ella,
como cabeça de ternera, y ſeruiras oru-
ga con ella, porque es ſu ſalſa. Adelante
dire como ſe ha de hazer la oruga: y ſi hu-
uieres de cozer algun pedazo del ſollo,
ha de ſer el cozimiento como el de la ca-
beça. Eſte ſollo tiene cinco hileras de con-
chas. Antes que ſe parta es neceſſario qui-
tar todas eſtas conchas. Puedeslas cozer
en vn cozimiento como el de la cabeça:
y tambien las puedes hazer vn platillo,
friendo cebolla con buena manteca de
vacas, y ahogar alli las conchas; y luego
echarle vn poco de vino, y vn poquito de
vinagre, y ſazonar con todas eſpecias,
y majar vn poco de verdura, y hazerle
vna ſalſa, como carnero verde. Son muy
buenos

buenos platillos. Las hueuas del sollo se han de perdigar vn poco, y luego echarlas en adouo de ajos, y oregano, y vinagre, y agua, y sal: luego sacarlos del adouo, y enharinarlas, y freyrlas con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra frielas tambien, y siruelas rebueltas con las hueuas, y sus picatostes, y naranja, y pimienta, que es muy buen plato. Agora podras hazer del sollo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera: y en esto no auia para que detenerme, pues està dicho en la carne; con todo esso dirè dos, ò tres platos. Cortaras el sollo en ruedas, y de ahi se yrà haziendo las diferencias de los platos.

Sollo asado.

EL sollo de ninguna manera es tã bueno como asado, y echaras las ruedas del sollo en adouo, y haras este adouo desta manera. Tomaras oregaño, y sal, y ajos, y majarlohas todo junto: luego desatarlohas con vinagre, y echalo en vna olla de barro, demanera que estè bien cu-

bierto,

bierto ; echale vino blanco que sepa bien a ello, y vnos clauos enteros, y no eches otra especia ninguna, y prueualo de sal, y que estè vn poco agrio, y metele el sollo en ruedas en el adouo, y echale vn poco de azeyte encima que sea buena. Este sollo se ha de asar en las parrillas, vntandolo con azeite, y adouo, ò con manteca fresca : y si quisieres hazer gigote del podras hazer vn gigote tan blanco como de capon, y pondras en el plato vnas reuanadillas de pan muy delgadas, y assentaras alli vna rueda del sollo, y al lado le echaras otra pieza picada en gigote que no sea muy menudo, y echale por encima vn poco del adouo, y vn poco de çumo de limõ. Sino lo huuieres de seruir en gigote, tomaras vnos panezillos hendidos por medio, y frielos enmanteca, y sirue el sollo entre ellos, como torreznos con sus limones al lado, y pimiẽta, y sal porlos bordes del plano.

Albondiguillas del sollo.

¶ Picaras la carne del sollo muy biẽ

asi

aſsi cruda como eſtà: luego le meteras hueuos, y vn poquito de pan rallado; ſazonaras con pimienta, y gengibre, y nuez y tendras caldo de garuanços: ſazonando con buena manteca de vacas, y haras tus albondiguillas, y echale vn poquito de verdura picada: luego quajalas con quatro yemas de hueuos, bitidas con vn poco de vinagre. Siruelas ſobre reuanadillas de pan.

Paſtel de ſollo.

PIcaràs la carne del ſollo cruda: luego tendras vna poca de manteca de vacas en vna cazuela al fuego, y echaras dẽtro la carne picada, y reboluerlahas con vn cucharon haſta que ſe perdigue, y que de muy granujada: luego ſacala del fuego y ſazona con todas eſpecias, y ſal, y dexalo enfriar: luego haras tu paſtel, y cerrarlohas ni mas ni menos que de carne: y quando eſtè cozido, cebarlohas con caldo de garuanços, y yemas de hueuos batidos, y çumo de limon, y vendra à ſalir

vn pastel, que parecerá de pechuga de capon. Y aduierte, que en estos pasteles de pescado, dizen bien passas de Corinto, y algunas vezes piñones.

Vn pastel embote de sollo.

PIcarás el sollo, y perdigarlohas en la cazuela, como esta dicho para el pastel, saluo que has de freyr primero vn poco de cebolla muy menuda en la manteca: y luego perdigar la carne, que quede muy granujada, sazona de todas especias y sal, y echale vn poquito de verdura picada, y vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza vn poco, y quajalo con vnas yemas de hueuos batidas con vn poco de çumo de limon, y siruelo sobre rebanadillas de pan, y asaras vn poco del sollo, y haraslo reuanadas, y adornaras el pastel embote con el, y otras vezes con torrijas, y yemas de hueuos duras.

Vna costrada de sollo.

¶ Picarás la carne, y perdigarlahas

con

con buena manteca, como está dicho en los pasteles, y sacarlahas en vna pieza que se enfrie, y sazonaras con todas especias, y canela, y vn poco de zumo de limon, y vn quarteron de açucar molido, y echale quatro hueuos crudos muy bien batidos, y haras vna masa fina que tenga vn poco de açucar, y haras tu costrada, echando tres, ò quatro hojas debaxo muy delgadas, vntando primero la tortera: luego echaras el batido del pescado, y cerraras la costrada con otras dos hojas, y vntalo con mantaca, y quezelo á fuego manso. Suele ser tan buena como la carne.

Vna empanada Inglessa de sollo.

PIcaras el pescado assi crudo, y despues de muy bien picado meterlehas hueuos crudos hasta quatro, y sazonaras con todas especias, y vn poco de agrio, y sal, y echarlehas vn poco de manteca de vacas: y despues de mezclado todo esto, haras vna masa con dos libras de harina, y tres quarterones de açucar molido, y cernido, y vn quarteron de mãteca

de vacas antes mas que menos, y oho ye
mas de hueuos, y vn poco de ſal, y amaſa-
la con vn poco de vino : y con eſta maſa
haras tu empanada Ingleſta, y vntarlahas
con manteca, y echale vn poco de açu-
car por encima: y deſpues de cozida abrir
lahas por lo alto, y cebarlahas con vn po
co de caldo de garuanços, y quatro ye-
mas de hueuos batidos, y agrio de limõ.

Empanada de ſollo.

¶ Tomaràs vn pedaza de ſollo, y perdi
garlohas vn poquito en las parrillas, y e-
chalo en adouo de vino, y vinagre, y ſal, y
vn poquito de hinojo, y eſteſe enel dos ho
ras: luego empanalo en maſa blanca, ſazo
nãdo de pimienta, y ſal, y vn poco de mãte
ca de vacas. Eſtas empanadas ſuelen ſalir
vn poco ſecas, porq̃ el peſcado no tiene
mucha graſa, porq̃ mejores tẽgo las em-
panadas del atun freſco, que eſtas, ſi ellas
ſe huuieſſen de comer en dia de carne,
mechandolas con tozino ſon muy bue-
nas: y ſi ſe matara el atum en el tiempo q̃

muere el sollo, mechandolas con el gordo del atun, tambien son muy buenas.

Artaletes de sollo.

PIcarás vn pedazo de carne de sollo: luego freyras vn poco de cebolla en manteca tortada à lo largo, y echale el pescado picado encima, y perdigalo en la sarten, y echale vn poco de yeruabuena: luego batiras media dozena de hueuos, y echaselos dentro, y rebueluelos sobre la lumbre con la paleta hasta que estè bien seco, y sacalo al tablero, y picalo muy bié, y echale otros tres, ò quatro hueuos crudos, y sazona con todas especias, y çumo de limon: luego tomaras otro pedazo de sollo, y haras reuanadillas delgadas, y batirlashas con la buelta del cuchillo, como chulletas de pechos de gallinas, y rellenarlashas con el relleno que està dicho, y meterlashas en sus broquetas de quatro en quatro, y assientalos en vna tortera, vntandola primero con manteca de vacas; y despues de cozidos, sirue

los ſobre vna ſopa dulce. En eſte platõ
no ha de entrar azeyte, todo ha de ſer cõ
buena manteca. Y aduierte, que no ſe di-
ze mas deſte peſcado por eſcuſar proli-
xidad, porque ſe puede hazer del todas
las coſas que ſe pueden hazer de carne,
como ſon paſteles calientes de ſalſa ne-
gra, y empanadillas dulces, y otros relle-
nos en las torteras, tambien con ſalſas ne
gras, y con ſalſas de membrillos: y eſto ſe
entiéde con la aguja paladar, y otros peſ-
cados grandes, que no tiené eſpinas en la
carne, y no tienen humo, que los que
tienen humo, como es el congrio, y
la merluza, y el cazon: de todos eſ-
tos no ſe pueden hazer eſtos platos, que
eſtan dichos del ſollo, ſino aſados, y fri-
tos, y eſtofados, y empanados: eſtos ſon
ſus adereços, y en cazuela ſon muy bue-
nos: y por eſſo no pienſo dezir mucho de
los peſcados. El ſollo hecho pedazos, y
en paſtel con buena manteca es bueno.

Aguja paladar.

¶ Eſte peſcado ſe pareçe algo al ſo
llo

llo, mas no es tan bueno, que es mas blan do, podras hazer del lo mismo que está dicho del sollo; aunque, como digo, es pescado blando, y tambien salen las empanadas vn poco secas; de ninguna manera es tan buena como asada, y tambien es buena en cazuela: y no se puede tener en adouo tanto como el sollo.

Como se adereçan las truchas.

LAs truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cozidas; y si ellas estuuieren acabadas de matar, no es menester para cozerse mas de agua, y sal, y vnas ramas de peregil, y no mas agua de quãto se cubrã: y si despues de cozidas las quisieres echar algun azedo por encima, podras, y del caldo de las truchas se pueden hazer sopas. Y si las cozieres en caldo de carne, seran mejores.

Otro cozimiento de truchas.

TOmarás agua, y sal, y vinagre, y ramas de peregil, y quando coziere

echa las truchas dentro, y al seruir, echales mas vinagre por encima, y pimienta, y ramas de peregil.

OTRO.

ESCamarás las truchas, y partirlashas por medio, hendidas de arriba aboxo, que se hienda tambien la calabaça, y harasla pedazos, y ponla en vna pieza, y chale alli vinagre que se cubra, y echale vino: luego pondras agua al fuego con mucha sal, y vn poco de cebolla; y quando estè coziendo, echa las truchas dentro con el vinagre, y el vino, y ponle vna cobertera encima del cazo. Estas se suelen seruir entre vnos doblezes de seruilleta á vso de Alemania, mas los señores de España no las quieren, sino enteras vn poco mas moderado el cozimiento de sal, y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

TOmaràs las truchas lauadas, y escamadas, y partirlashas, como esta dicho, y asien-

asſientalas en vna cazuela, ó cazo, y echa le alli vino, y vinagre, y pimienta, y gengibre, y nuez, y vna cebolla entera, y vn manogito de yeruas, mejorana, y yeruabuena, y vn pedazo de manteca de vacas freſca por derretir, ò manteca ſalada de Flandes, y ſazona de ſal, y echa agua quãto ſe bañanẽ no mas, y ponlo al fuego con ſu cobertera, y eſtofeſe alli, y toſtaras reuanadas de pan, y ſiruelas ſobre ellas, que vaya bien bañado de caldo. Y aduierte, que los mas de los ceſcados, ò todos ſon buenos deſta manera: y aſsi ſi dixere de algun peſcado eſtofado, ſe entiende que ha de ſer deſta manera. A eſtos peſcados eſtofados ſe les ſuelen echar algunas vezes peras, ò membrillos, ó algunas paſſas de Corinto.

Sopa de truchas.

TOmarás vna trucha que ſea grande, y harasla pedazos hẽdida por medio, y freyrlahas con tozino ſi fuere dia de carne, y ſino con manteca de vacas: luego to

maras vino tinto en vna sarten, y vn poco de agua, y vn poco de vinagre, y echale açucar que estè bien dulce, y sazona con todas especias, y canela, y vn poco de sal; y pondras à cozer esta pebrada hasta que comience á tomar punto con el açucar, y echa las truchas dento: luego haras vna sopa con pan tostado, y assienta las truchas encima, y echales la salsa que se moje bien la sopa, y echale vn poco de manteca fresca por encima, ò vn poco de grasa de tozino, y dexalas estofar vn poco, y siruelas calientes.

Cazuela de truchas.

FReyrás las truchas en buẽ azeyte: luego picaras de todas verduras, peregil, y yeruabuena, y cilantro verde: y majaras esta verdura en el almirez, tan molida, como para hazer salsa de peregil: luego echarlehas vn poco de pan remojado en agua fria, y majalo todo, y sazona con todas especias, y canela: luego desatalo con vn poco de vinagre, y agua, y ochale

dulce

dulce de buena miel, ò açucar; demanera que estè agridulce, y ponlo al fuego, trayendo lo á vna mano hasta que cueza, y echale vn poco de cebolla frita muy menuda en buen azeyte: luego assienta las truchas en vna cazuela, y echales la salsa por encima, y cuezan vn poco con la salsa, y siruela caliente.

Plato de truchas, y berças.

TOmaràs vna trucha que sea grande, y escamarlashas, y henderlashas pormedio de cabo a cabo, y haras pedazos della, y freyrloshas cõ tozino magro, y gordo: y luego tendras cogollos de berças, que esten blancos, y han de ser cozidos con su sacon, y en acabando de freyr la trucha, freyras picatostes de pan blanco: luego echaras los cogollos de berças en la sarten, y freyrlos demanera que no se sequen, y sacalos: luego yras armando tu plato: pondras vn lecho de picatostes; luego otro de cogollos de berças, y pedazos de truchas, y yras echando pimienta, y naranja, y entremetiẽdo picatostes,

y tozino

y tozino magro entre medias de las berças, y truchas. Sirue este plato caliente, Es plato de mucho gusto. Si quisieres hazer este plato en dia de pescado, lo que se auia de hazer con tozino, haras cō buena manteca fresca.

Pastelon de truchas.

EStas truchas grandes son buenas hechas pedazos, empanadas con reuanadillas de tozino magro en vn pastelon: y despues que estè cozido, hazer vna salsa negra, y echarsela dentro: y sino quisieres hazer la salsa negra, haras vna pebrada, y será lo mismo, y si fuere endia de pescado, en lugar del tozino sea vn poco de buena manteca fresca de vacas, y cueza con la salsa vn poquito, y siruela calieńte. Estas truchas grandes tābien son buenas hechas pedazos, y echadas en adouo de sollo, y asadas en las parrillas, y seruirlas con pimienta, y naranja, y vn poquito del adouo.

Como se adereça el atun.

EL atun fresco es muy buen pescado, y lo mejor es tomar las hijadas, y echarlas en adouo de sollo, y asarlas en lar parrillas. Es vn pescado muy regalado, siruiendolo con su naranja, y pimienta, y vn poco del adouo, y tomãdo de la otra parte magra del atun en pedazos mezclados con pedazos de la higada, y empanarlos con sal pimienta, son muy buenas empadas. Este pescado fresco es muy bueno en cazuela, haziendo pedazos del, y ahogar vn poco de cebolla con buen azeyte, y echar alli del atun los pedazos que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y echales vn poco de agua caliente quanto se bañen, y echale vn poco de verdura picada, y su agrio, y dexalo cozer vn poco tapada la cazuela, que sea medio estofado. Este pescado, aunque despues de salado tiene vn rancio que al gunas personas no lo comen de buena gana, quando esta fresco acabado de sacar del agua,

tiene

tiene muy buen gusto, y se pueden hazer muchas cosas del, como son pasteles, y costradas, pastelones de salsa negra: y esto se ha de mezclar atun de la hijada con lo demas, porque fuera de las hijadas no tiene genero de gordura.

Costrada de atun.

PAra hazer vna costrada, picaras de la carne magra del atun, y echarlehas vn poco de la hijada en lugar de tozino, en la cantidad que te pareciere, y picandolo todo junto muy bien: tomaras vn poquito de manteca de vacas en vn cazito, ò en vna cazuela, y quando estè caliente echaras alli el pescado picado, y perdigarseha, demanera que quede muy granujado como si fuera carne, y sazona con todas especias, y canela, y çumo de limon, y echale vnas passas de Corinto, y echale quatro, ò seys onças de açucar, y metele vnos huevos crudos, cosa de quatro, y haras tu costrada con tres, ò quatro hojas debaxo, y dos encima, y vntalo con manteca,

ceca, y açucar raſpado por encima, y cue-
zela, y ſiruela caliente. Y entiendeſe que
ha de yr ſazonada de ſal.

Paſtelon de atun.

PAra hazer vn paſtelon de atun con ſalſa negra, has de perdigar el atun en las parrillas, ò freyrlo vn poco con buena manteca de vacas, porq̃ ſalga el atun vn poco moreno, y hazer tu paſtelon de maſa blanca: y en eſtando cozida la maſa haras la ſalſa negra, como eſta dicho en los paſtelones de jauali. Y aduierte, q̃ ſi la quiſieres hazer de ciruelas, es muy buena. Para peſcados has de tomar ciruelas paſſas, y cozerlas muy bien, y luego paſſarlas por vna eſtameña, y ſeruiran de harina quemada, y darã muy buẽ guſto de agrio: luego ſazonaràs (como eſta dicho) de todas eſpecias, y açucar, y ha de venir a quedar la ſalſa biẽ agridulce. Si quiſieres hazer platos con eſta ſalſa de ciruelas, picaras el peſcado crudo con ſus verduras, y ſazonaras con todas eſpecias, y meterle-

bas

has hueuos ,y armars vnos albondigones grãdes, y largos, ò vnos roſcones, ò como te pareciere, en vnas torteras vntadas con manteca de vacas, y põdraslas á dozer con lumbre abaxo, y arriba: y quando eſten cozidas echales la ſalſa de las ciruelas, y ſiruelas ſobre reuanadas de pan toſtado, y echales la ſalſa por encima: y eſta ſalſa ha de lleuar vn poco de vino.

Salpicon de atun.

ESte atũ deſpues de ſalado es muy bueno, ſi es de hijada, y gordo, cozido, y hazer vnas reuanadas de lo mas gordo, y de lo mas magro hazer vn ſalpicon con ſu cebolla, y pondras las reuanadas gordas por las orillas del plato, y el ſalpicon enmedio: luego otras reuanadas por encima, y ruedas de cebolla, y luego echarle azeyte, y vinagre por encima de todo.

Atun lampreado.

ESte atun es bueno lampreado: cozeras el atun, y luego lo freyras vn poco

con manteca de vacas, y tomará vn colorcito negro, y tendras hecha la salsa negra con harina quemada, como se haze para los pastelones de carne, y sazonaras con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela: luego echarlehas el atun dentro, y vn manogito de saluia, y mejorana, y mondaras vnas almendras, y tostarlashas, y echarselashas dentro.

Olla de atun.

ESte atũ despues de salado es muy bueno para hazer vna olla, que tenga el gusto de la olla podrida de carne. Cozeras el atun, y luego freyrlohas vn poco à pedazos grandes, y tendras caldo de garuanços, y echarlehas cogollos de berças que esten bien perdigadas, y de todas las verduras, y sazonaras con todas especias, y alcarabea, y freyras vn poqcito de harina que quede muy blanca, y echasela dẽtro, y siruelo sobre vna sopa blanca, y seruiras salsa de oruga con ella.

Escabeche de atun.

ESte atun fresco en escabeche lo podras hazer lonjas de dos libras, y sazonar de sal, y asarlohas, y dexalo enfriar: y puedes hazer escabeche con su vino, y vinagre, y especias, y vn poco de hinojo, y assienta el atun en el barril, y cebalo con escabeche, y tapalo: y desta manera podras hazer el sollo.

Cazuela de lampreada.

YA se sabe, que la lamprea en cazuela, ò empanada, es lo mejor; y assi tomaras la lamprea despues de bien lauada, y quitada la hiel, que la tienen en la boca, y cortarlahas en tarazones, y assientala en vna cazuela, echando alli vn poco de cebolla frita con buena mantece fresca, ò vn poco de buen azeyte, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y sazona con todas especias, y sal, y echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cuez[...] mas de media hora: y no serà meneste[...]

otr[...]

otra cosa, que ella echarà de si vna salsi-
lla vn poco espesa, porque la lamprea no
ha menester mas salsa que la que echare
de si: el vino ha de ser tinto, si fuere possi-
ble. Si quisieres hazer esta cazuela dulce
bien podras, mas yo tengo por mejor q̃
no lo lleue.

Empanada de lamprea.

PAra empanar esta lamprea, hasla de la-
uar muy bien, y rasparle los dientes, y
abrirla, y quitarla todo lo que tiene den-
tro, y quitarle la hiel, que esta en la bo-
ca, y vn neruio que tiene arrimado al lo-
mo por la parte de dentro, y darla dos, ò
tres cuchilladitas por el lomo, y arrollar-
la, y meterla en vn vaso de masa negra, y
echarla alli de todas especias, y su sazon
de sal, y vna gota de vino, y cerrar tu pas-
tel, y ella misma harà su salsa. Esta lam-
prea se come fria, y se empana en masa ne-
gra, porque dure mas dias, porque si es pa-
ra comer luego, bien se puede empanar
en masa blanca.

Lamprea aſada.

LA lamprea,ſi es acabada de ſacar del agua,la puedes limpiar,y eſpetarla en vn aſador enroſcada,y ponla á aſar, y pon la debaxo vna pieza cõ vn poco de agua, y ſal,y pimienta,y nuez,y con lo que diſtilare de la lamprea ſe hará vna ſalſilla ; y quando la lamprea eſte aſada,ſacala en el plato,y echa la ſalſa por encima , y agrio de limon,ò naranja.

Lamprea encezina.

LAs lampreas en cezina ſe hã de echar en remojo,y lauarlas muy bien , y hazerlas pedazos,y freyr vn poco de cebolla con buena manteca de vacas , ò buen azeyte,y ſazonar con todas eſpecias, y v na gota de vinagre, y vn poco de vino ti to:luego quemaras v n poco de harina , deſatala con agua , y echaſela demaner que no ſea mas de quanto ſe bañe, y cu za poco á poco coſa de media hora, y ſi

uela ſobre vnas reuanadas de pan toſtadas. A eſtas lampreas les podras echar azucar alguna vez, añadiendo algun poco de mas agrio para que ſea agridulce, porque deſta manera ſuele ſalir muy bueno.

Xibia, y calamares, y pulpo.

ESTos tres peſcados ay, que caſi tienen vn natural, porque la xibia, y el calamar tienen vna bolſa de vna tinta muy negra: eſta es meneſter quitarla con mucha cuenta, porque no ſe rompa, porque aunque la lauẽ en muchas aguas, nunca ſe le acabarà de quitar la tinta: y eſtos tres peſcados, deſpues que ſe ayã limpiado muy bien en entrando en el agua à cozer, nũca mas han de ſalir del agua caliente, porque ſe pondrian muy duros, y muy crudios. Si quiſieres hazer vna cazuela, que es el mejor aderezo que tienen, en la miſma agua caliente los has de limpiar, porque ſon muy blãcos. Deſpues de limpios, para hazerlos en cazuela, freyras la cebolla en la miſma cazuela, y ſacaras el peſ-

cado del agua caliente, y echarlohas den
tro en la cazuela, y ahogalo alli, y ſazona
con ſus eſpecias, y ſu verdura, y echale ſu
agua caliente quanto ſe bañe, y no le e-
ches agrio haſta que lo quieras ſeruir,
porque ſon peſcados que ſe encrudecen
con mucha facilidad: y ſi los adereçan cõ
cuydado, ſon muy tiernos, y muy blan-
cos. El pulpo es vn poco mas duro: eſte
ſe ſuele açotar, dando con el en vna pie-
dra, ò golpeandolo cõ vn palo; las cazue-
las deſtos peſcados ſon buenas agridul-
çes.

Como ſe adereçã los caracoles.

LOs caracoles, lo mas ordinario es ade
reçarlos en potaje. Tomaras los cara-
coles, y lauarloshas en muchas aguas: lue
go los pondras en vna vaſija, que ſea an
cha, y tenga agua quanto ſe bañe bien: y
eſta pieza la pondras ſobre lumbre, de
manera que ſe vaya calentando poco
poco, y ellos ſe yran ſaliendo de las con
chas, y ſe yran muriendo cõ todo el cuer
po fuera dellas: y en eſtando muertos ſa

car

carloshas, y laualos muy bien con ſal, y con mas aguas: luego echalos á cozer cõ agua, y ſal otros dos, ò tres heruores, porque ſe les acabe de quitar la verdina que tienen, y tornalos à ſacar, y echalos en el colador que ſe eſcurran: luego freyras cebolla con buen azeyte, y echaras alli los caracoles, y ahogarlos has muy bien, y echalos en ſu olla, y echales agua caliente, y ſal, y cuezan tres, ò quatro horas: luego picaras verduras, y majarlas has con vn poco de pan, como quien haze carnero verde, ſazona con todas eſpecias: y con hinojo, y con vn poco de tomillo ſalſero, y deſatarlohas con el caldo de los caracoles: y ſi eſtuuiere algo ralo, freyras vn poquito deharina, y echaſelo dentro: y ſi quiſieres echar algũ poco de ajo biẽ podras, y al tiempo del ſeruir, les podras echar vn poco de agrio.

Caracoles rellenos.

SAlfearás los caracoles, como eſta dicho en agua caliẽte, y luego los lauaras

cõ ſal, y deſpues con muchas aguas; y
luego echalos à cozer con agua, y ſal haſ-
ta que eſten bien cozidos: luego ſacalos
de las caſcaras, y quitales todo lo blando
que ſon las tripas, y ve guardando las cõ-
chas mejores, y mas blancas: deſpues que
eſten todos ſacados, freyras vn poco de
cebolla muy menuda con buena mante-
ca de vacas: luego echa alli los caracoles,
y ahogenſe bien; luego maja vnas ver-
duras con vn poco de pan muy maja-
das, y ſazona con todas eſpecias, y vn
poco de hinojo, y eſta ſalſa echaras ſo-
bre los caracoles, que ſe eſtan ahogando
con la cebolla, demanera que ſea la ſalſa
corta, y cueza con los caracoles vn poco:
ſazona de ſal, y çumo de limon: luego
yras tomando las conchas, y yras metien-
do dos, ò tres caracoles en cada vna, è yr-
loshas componiendo en vna tortera por
ſu orden, arrimados vnos à otros, y que
queden llenos de la ſalſa, y ponles lumbre
abaxo, y arriba, y tueſtenſe vn poco: lue-
go ſacalos, y aſsientalos en el plato, arri-
mando vnos à otros ſin reuanada ningu-

na, y echales de la ſalſa por encima. Y aduierte, que á eſta ſalſa ſe le puede echar ajo, y comino ſi guſtaren del.

Paſtel de caracoles.

EStos caracoles podras cozer, como eſtà dicho: luego ſacarlos de las conchas, y quitarles lo blando, que ſon las tripas, y ahogarlos con vn poco de manteca, y ſazonalos con todas eſpecias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de ſal, y puedes hazer dellos vn paſtel: y podras echar en eſte paſtel algunas puntas de eſparragos perdigados, ó algunos riponzes, cozidos primero en agua, y ſal, y quajaras eſte paſtel cõ yemas de hueuos, y poco de caldo de garuanços, y ſu agrio de limon, ò vn poco de vinagre. Suelen ſalir muy buenos eſtos paſteles.

Como ſe guiſan las criadillas de tierra.

¶ Las criadillas de tierra ſe guiſan de

muchas maneras en platillo. Cozeras las criadillas con agua, y sal, muy bien mondadas de las cascaras: y luego las ahogaras con buen azeyte, y vn poco de cebolla menuda: luego las echaras caldo de garuanços, y sazona con todas especias, y vn poquito de açafran, y vn poquito de verdura muy picada, y echasela dentro, y cueza vn poco: sazonalas de sal, y luego quajalas con vnas yemas de hueuos, y çumo de limon, ò vinagre: y siruelas sobre reuanadillas, ò en vna cazolilla.

Otro platillo de criadillas de tierra.

COzerás las criadillas con agua, y sal luego ahogalas con buena azeyte, y c bolla, como está dicho en las de atras, haras vna salsa majando de todas verdu ras, y vn migajon de pan, que salga la sa sa muy verde, como carnero verde, y s zona con todas especias, y vn poquito c cominos, y vn granillo de ajo, y de sata

con caldo de garuanzos, ò agua caliente, y vn poquito de agrio de vinagre, y sazona de sal; luego echala sobre las criadillas, y ponlas al fuego, y echales dentro tres, ò quatro hueuos crudos que se escalfen alli hasta que esten duros, y siruelas sobre reuanadillas las criadillas, y los hueuos todo junto, y echales por encima vn poco de agrio de limon, ò naranja.

Cazuela de criadillas de tierra.

Estas criadillas puedes adereçar de qualquiera destas maneras que estan dichas, y tengan poco caldo, y echalas en vna cazuela, y quajalas con hueuos con claras, y que sean en cantidad, y echales vn poco de pan rallado, y metele en vn horno que se quaje, y quajense. Estas criadillas son buenas fritas con naranja, y pimienta: y si huuiere algunas hueuas de algun pescado, frianse tambien, y siruelas rebueltas con las criadillas, con pimienta, y naranja.

Criadillas de tiera con hueuos rebueltos.

LAs criadillas de tierra podras freyr, y luego batir vna dozena de hueuos, y echarles vnos pocos de cominos, y sal, y echar estos hueuos sobre las criadillas, y hazer hueuos rebueltos: y si le quisieres echar vn poco de ajo, podras, friendo primero los ajos en la manteca, ò azeyte de las criadillas, para que quede alli vn poco de gusto. Y aduierte, que esto de ajo se ha de echar con mucha moderacion: y lo mejor es asar primero, ò freyr los ajos, y luego freyr las criadillas, y echar los ajos a mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui; como son tortas, y costradas con su dulce; mas fuera de las suertes q̃ van aqui escritas, no me cõtéta ninguna.

Pastel de criadillas de tierra.

EStas criadillas ahogadas, como esta dicho atras: y sazonadas con todas especias

cias, y ſal, y vn poquito de verdura, y metidas en vn paſtel: y en eſtando la maſa cozida, podras batir vnas yemas de hueuos, y vn poco de caldo de garuanços, y ſu agrio, y cebado el paſtel ſuele ſalir muy bueno; y ſi echaſſes la mitad de criadillas, y la mitad de hoſtias freſcas, ſeria muy buen paſtel. Empanadas ſon tambiẽ buenas: y ya he dicho atras, como ſe han de hazer en empanadillas, ò empanada Ingleſſa. Eſtas criadillas en platillo con muchos riponzes, y quajadas con ſus yemas de hueuos, y çumo de limon, es muy buen platillo. Y aduierte, que ſi echaſſes riponzes con las criadillas, y las hoſtias freſcas, que dizen muy bien, y es vn paſtel muy regalado.

Platillo de cardo.

MOndaras el cardo, y deſuenarlohas lo mas que pudieres, y cuezelo con agua, y ſal, y luego ahogalo cõ buena mãteca de vacas, y ſu cebolla menuda, y de que eſtè bien ahogado, ſazonalo de pimien

ta,

ta, y nuez, y gengibre, y echale vn poco de verdura picada, y agua caliente quanto se bañe, y cueza en cosa de barro, y si fuere e cobre, sea bien estañado, y de que estè el cardo bien cozido, echale vn poco de leche, y cueza vn poco, y quajalo con hueuos: y sino quisieres gastar hueuos, calienta vn poco de manteca, y frie en ella vn poco de harina, de manera que no se queme, sino que salga rala, y blanca; y quando ella hiziere vnas ampollitas, trastornala con la sarten dentro del platillo: y yo tengo por mejor estos platillos quajados con la harina, que cō los hueuos: y quando siruas el cardo, le podras echar açucar, y canela por encima. Y si quisieres hazer este platillo sin leche, sazonalo como está dicho en lo demas, y echale vn poco de açafran, y echale dulce, y çumo de limon para que salga agridulce: el agrio sea poco.

Otro platillo de cardo.

MOndaras el cardo, de manera q̄ quede lo mas tierno, aunque gastes m

cardos, y desuenarlohas mucho, y cuezelo con agua, y sal, hasta que estè bien cozido, luego ahogalo con mãteca de vacas, sin ninguna cebolla, y echale vn poquito de agua, y vn poquito de vino, y el çumo de medio limon, y media libra de açucar, y sazona con pimienta, y nuez, y canela y vn poquito de verdura picada, y vna migaja de sal, y otra de açafran, y cueza vn poco: luego batiras diez y seys huevos con claras, y echalos dentro en el cazillo dõde està el cardo, y echale por encima vn poco de pan rallado, y pon el cazito al fuego con vn poco de lumbre abaxo, y tapalo con su cobertera, y echale lumbre encima, y quajese demanera que no se queme, y por la parte de arriba estè dorado: luego sacalo sobre vnas torrijas delgadas, y haz demanera que salga este platillo entero, como està en el cazillo, la flor házia arriba, y echale por encima vn poco de açucar, y canela. Y aduierte, que todos los platillos que tengo dicho que se han de hazer con manteca de vacas, ò buen azeyte, se entiende, que en

dia

dia de carne ha de ser tozino en lugar de la manteca, y caldo de carne en lugar de caldo de garuanços.

Pastel de cardos.

COzeras el cardo, como esta dicho, y luego ahogalo con manteca de va-cas, y sazonalo con sus especias: luego e-chale vn poco de leche, y vn poquito de verdura, y vn poquito de sal, y ahogese muy bien, y echale mas leche, quãto fue-re menester para el pastel, ò pasteles, y p-ra cada vno seys onçar de açucar: y quan-do estè el cardo cozido, sacalo con vn espumadera, y dexalo enfriar, y echal-en los pasteles con su manteca: y quand-estè la masa cozida batiras hueuos cõ cl-ras, para cada pastel quatro, y dexarlo-has con la leche en que se sazona el ca-do, y hinchiras los pasteles desta leche, quajense los pasteles descubiertos: y q-do esten quajados, les podras poner coberteras encima: y si los quisieres s-uir abiertos, podras perdigar prime-

los vasos delos pasteles, y podras echar la leche, y en el cardo cõ sus hueuos. Y aduierte, que quando ahogares el cardo, q̃ ha de tener manteca en cantidad: y si quisieres hazer este pastel sin leche, podras henchir el pastel de solo cardo, sazonado con especias, y su verdura, y su açucar molido: y despues cebarle con caldo de garuanços, y yemas de hueuos batidas; y en los pasteles que lleuan leche, puedes ahogar el cardo, y echar la leche al quajar.

Cebollas rellenas.

LAs cebollas cozidas, y ahogadas con manteca de vacas, y sazonadas de sal, y todas especias, y seruidas con queso rallado por encima, son buenas. Las cebollas rellenas, tomaras dos, ò tres cebollas grandes para vn plato, y cortalas has el pezon, y las rayzes, y echalas à cozer: y quando esten medio cozidas, sacalas, y metele el dedo por enmedio, y sacaras el tallo de enmedio la cebolla: y

luego ſacaras otra vn poquito mayor:
luego yras ſacando todas las telas ente-
ras, demanera que cada vna parezca vna
cebolla entera:luego pica las chicas , y
frielas con manteca , y vn poco de verdu
ra: luego echaras alli en la ſarten ſeys, o
ocho hueuos batidos , y reboluerlohas
ſobre la lumbre haſta que eſtè bien ſe-
co:luego ſacalo al tablero , y picalo muy
bien,yechale queſo rallado, que ſea bue-
no , de yerua , que el de quajo no ſe ha de
echar en coſa ninguna que ſe aya de gui
ſar ſi fuere poſsible, y echaras otro tãto
pan rallado como queſo , y echale hue
uos crudos haſta que el relleno eſtè vn
poco blãdo , y echale vn poco de açuca
y ſazona con todas eſpecias , y canela ,
rellena los caſcos de las cebollas , y aſsi
talas en vna tortera vntada con mante
ca,tapala con ſu cobertera, y põla al fue
go con lumbre abaxo,y arriba , y toſtar
ſehan vn poco,y quajarſeha el relleno ,
haras vna ſopa dulce con açucar , y can
la,y queſo todo rebuelto , y mojarſel
con caldo de garuãços , y media doz

na de yemas de hueuos, y aſsienta las cebollas encima de la ſopa: luego echale vn poco de manteca de vacas bien caliente por encima, y queſo rallado: y pon eſta ſopa dentro en vn horno, para que ſe quaje, y tome color el queſo rallado, q̃ va por encima.

Como ſe adereçan las carpas.

LAs carpas para ſer buenas, han de venir viuas á la cozina. Eſtas no ſe han de eſcamar, ſino abrirlas por vn lado como lechõ, y ſacarles las tripas, y la hiel: y ſi tuuieren muchas hueuas, ſacalas, y echa eſtas carpas en vinagre, que ſe mojen bien, y velas boluiendo, que ſe mojen por todos cabos, y ſe pondran muy azules, y pon el cazo al fuego con agua, y ſal, y alguna cebolla, y peregil en rama: y quando eſtè coziẽdo, echa las carpas, y la vinagre todo junto en el cazo en q̃ eſtaua, y tapa el cazo, y quando eſten cozidas, ſiruelas con vinagre, y ramas de peregil, y pimienta. Eſtas carpas han

de ſalir muy azules, porque parecen aſsi muy bien.

Sopa de carpas.

ESCamarás las carpas , y laualas muy bien , y abrelas por la barriga , y ſacaras las tripas, y la hien , guarda las hueuas y el higado, y la ſangre que tuuieren dentro: luego partiras eſtas carpas por medio , deſde la cola à la cabeça , y haraſlas pedazos , que eſtaran corriendo ſangre, y aſsientalas en vn cazillo aſsi ſin la uar, porque ſe aproueche la ſangre : luego corta cantidad de cebolla larga , y e chala por encima de los pedazos de car pa aſsi cruda ſin freyr , y ſazona de ſal , y eſpecias, y echale vn poco de vino tin to ,y vinagre, que eſten vn poco agrias , vn poco de agua quanto ſe bañen , y ech allí las hueuas, y el higado , luego pon a fuego vna ſarten con manteca de vacas y dexala calentar tanto haſta que ſe que me, y ſe ponga bien negra ; y aſsi calient como eſtá la echaras por encima de la

carpas

carpas, y ponlas à cozer à mucha furia hasta que se apure: y con solo esto se hará vna salsilla negra, y trauada, que parecerà que se le echò pan tostado, ò harina quemada. Siruela sobre reuanadas de pan tostado, y echala con el mismo cazico en el plato, porque no se han de reboluer: y si tuuieres mas de vn plato, procura que cada plato se haga de por si, si fuere possible. Estas carpas hechas pedaços, y fritas, y assentadas sobre vna sopilla de pan tostado: y luego tomar en vn plato vn poco de manteca fresca en pella, y vn poco de vinagre bien aguado, y pimienta, y gengibre, y nuez, y pongase à calentar sobre brasas: y quãdo la manteca estè derretida, y la salsa estè blanda echala por encima de las carpas, demanera que ande bien bañada la sopa. Esta se llama salsa de brugete: y si coziesses vnos esparragos, y luego freyrlos, y assentarlos entre las carpas, y la sopa, suele salir muy buen plato. Si echasses dulce à la sopa de las carparcas, estaran buenas.

Paſtel embote de carpas.

TOmaràs dos carpas grandes, porque
de chicas no ſe puede hazer eſte pla-
to, y deſollarlashas, y deſcarnaras toda
la carne que pudieres, dexando quedar
el eſpinaço, y las coſtillas, y todas las eſ-
pinas grandes, y picaras eſta carne muy
picada luego ahogaras vn poco de cebo-
lla muy menuda con manteca de vacas
y echaras alli la carne de las carpas,
perdigarlashas reboluiendolo con vn cu-
charon, y vendrá à quedar granujada,
parecera carne de pechuga de aue, y ſa-
zona de todos eſpecias, y vn poquito de
verdura picada, y ſal, y echele vn poc
de agua caliente quanto ſe bañe, y cue
za vn poco: luego quajalo con yema
de hueuos batidas, y çumo de limon,
tendras las cabeças de las carpas coz
das en vn cozimiento de agua, y ſal, y c
bolla, y vinagre, y pondras eſtas cabeç
en el plato ſobre reuanadillas de pan,
echaras el paſtel embote al derredo
porque ſe eche de ver que es de carpa

que en el gusto parecerà de carne, si la manteca es buena.

Vnas albondiguillas de carpas.

DEscarnarás las carpas, como está dicho, y picaras la carne cruda, y meterlehas media dozena de yemas de hueuos, y vn poquito de pan rallado, y sazona con pimienta, y nuez, y gengibre, y sal, y tendras caldo sazonado con buena mantece de vacas, y haras tus albondiguillas quando quisieres seruir, y tendras las cabeças de las carpas cozidas, y asiētalas en el plato, y echa las albondiguillas alderredor: y entiendo q̄ son mejores q̄ de ningun pescado: porq̄ este pescado no tiene ningun genero de humo.

Como se puede freyr, y asar, y cozer vn pescado todo en vn tiempo, sin partirlo.

NO soy amigo de escreuir platos fantasticos, mas con todo esso quiero

poner aqui, como se puede freyr, cozer, y asar vn pescado entero todo en vn tiẽpo. Tomaras la carpa, ò tenca, ò barbo, ò otro qualquiera pescado que sea vn poco largo, y espetarlohas en vn asador, despues de bien limpio, y escamado, y haras el abertura muy pequeña: el asador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeça: luego tomaras vnas sedeñas, ò lino rastrillado, y echaras sal en vn pedazo de la cola: luego embuelue aquel pedazo con las sedeñas, y mojalas por encima con azeyte, que queden bien empapadas: luego tomaras otras sedeñas, y pondras las anchas, y pon alli peregil en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelue la cabeça hasta las alas con aquellas sedeñas, demanera que las cebollas, y el peregil queden arrimadas a la cabeça; y moja estas sedeñas con agua, y haras vn cozimiento de agua, y sal, y vinagre, y moja las sedeñas muy bien, y acomodalas, porque no es menester atarlas con ningun hilo, que ellas se pegan muy bien: luego has de poner este cozimien-

to ſobre vn poco de lumbre, demanera que eſtè coziendo, y en otra cazuela vn poco de azeyte, que eſtè tambien muy caliente al lado del aſador: has de poner á aſar el peſcado, y has de yr echando de aquel cozimiento por encima de las ſeñas, que eſtan en la cabeça, demanera que nunca ſe vengan á ſecar, y el pedazo de enmedio ha de eſtar deſcubierto, y has de tener vn poco de azeyte en otra vaſija con vn poco de ſal, y vn poquito de ajo, y vna gota de agua, y vn poco de oregano molido, y vna gota de vinagre, y haslo de yr vntando con vnas plumas: y el tarazon de enmedio viene a ſer aſado; la otra vaſija de la cola has de tener ſolo con azeyte bien caliente: y de quã-do en quando le has de yr echando deſte azeyte caliente por encima de las ſeñas de la cola; porque deſta manera ſe freyra, como ſi ſe friera en la ſarten, y la parte de la cabeça ſe cozera, como ſi ſe coziera en vn cazo, y vendra a eſtar frito, cozido, y aſado, todo en vn tiempo. Agora ſacaras el pez del aſador en vna

pieza llana, ò en vn plato grande, y cortaras las sedeñas con las tijeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeça, que lo otro bien tieso estara, y despues de quitadas todas las sedeñas, assientalo en vn plato grande, y quedarà la cabeça tan naturalmente cozida, y azul, como si se coziera en su cozimiento, y lo demas quedara asado, y frito. A gora pondras tres salserillas en el plato con tres salsas: a la parte de la cabeça pondras peregil que tenga yerua buena, y pimienta, y vn poco de azeyte, y en la de enmedio pondras vna salserilla con vna salsa, a modo de ajopollo, mezclado con vn poquito del adouo con que se asó el pescado: y en la de la cola pondras vn poco de escabeche muy bien hecho; y con esto sera el pescado frito, cozido, y asado con sus salsas.

Como se guisan las enguilas.

LAs enguilas es vn pescado, que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y assi siempre se acostumbra ech

le vn poco de ajo, esso queda al aluedrio del oficial, ò al gusto del señor; lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necessario hazerlas trozos despues de desolladas, y abiertas, y echarlas en adouo de agua, y sal, y oregano molido, y vn poco de vinagre: y digo el oregano molido, porque a los adouos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomaran bien el gusto. Estaran estas enguilas en adouo vn par de horas: luego las asaras en las parrillas, y siruelas con vn poco de adouo, y çumo de limon, y vn poco de pimienta. Tambien las podras seruir con vn poco de ajopollo: Y si las huuieres de freyr, las has de echar tambien en adouo, como, esta dicho, y ha de ser el adouo vn poco mas fuerte, porque despues no ha de lleuar mas de vn poco de çumo de naranja por encima, y vn poco de pimienta.

Cazuela de enguilas.

¶ Las enguilas tãbiẽ son buenas en

cazuela, haziendolas trozos, y ahogan-
dolas con buen azeyte, y cebolla menu-
da, y luego echarle agua caliente quan-
to ſe bañen, y luego majar vn poco de
verdura con vn migajonzillo de pan, y
echarlo en la cazuela, y ſazona con to-
das eſpecias, y ſu agrio. Eſtas cazuelas co
men algunos agridulces, y ſon muy bue-
nas aſsi.

Enguila en pan.

ESTas enguilas ſon muy buenas empa-
nadas, enroſcadas como lāpreas, y da-
das vnos cortes por los lomos porq̃ ſue-
len romper la maſa del paſtel. A eſtas no
es meneſter echar mas de ſal, y pimien-
ta, y vnas raxitas de vn grano de ajo. Y
aduierte, que para empanar peſcados,
no es meneſter otra eſpecia que pimien-
ta, y ſal, ſino es para las lampreas; ò ſi qui-
ſieres empanar algun peſcado que no tē-
ga eſpinas, y le quiſieres echar ſalſa ne-
gra, ò otra ſalſa de otra manera: en tal ca
ſo podras ſazonar con todas eſpecias;

ma

mas para empanadas ſecas no es meneſter mas de ſal, y pimienta.

Vn barbo eſtofado.

El barbo ſi es freſco, lo mejor es comerlo cozido; mas para diferenciar ſe haze de otras maneras. Eſcamaras el barbo, y abrelo, y echa a mal las tripas, y la hiel, y aguarda, el higado, y las hueuas y haras el pez pedazos, y echalo en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y pimienta, y nuez, y ſal, v vn poquito de agua, que apenas ſe bañe el peſcado, y echa las hueuas dẽtro, y vn poco de cebolla entera, y vn poco de manteca de vacas freſca: luego pondras vn borde de maſa en la olla, y ponle encima vna eſcudilla llena de agua que ſe ajuſte con la maſa, y pon la olla ſobre el reſcoldo, y cueza alli media hora, ó mas, y hallaras el peſcado eſtofado con vna ſalſilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y ſiruelo ſobre rebanadas toſtadas.

Barbos en moreta.

EScamaras los barbos,ò carpas, ò otro qualquiera peſcado que ſea grande,porque de ninguno que ſea chico, no ſe haze bien: haras los barbos pedazos,y ahogaras cebolla en vn cazo, y echa alli los pedazos de los barbos, y darleshas vna buelta con la cebolla, y la mãteca, y luego echarleshas vn poco de vino, y vn poco de vinagre,y de todas eſpecias, y ſal, y vn manojo de yeruas del jardin, y agua,quanto ſe bañen, y deſataras vn poco de harina quemada; y con todo eſte recaudo lo pondras à cozer a mucha furia,y no cueza mas de media hora antes menos que mas: eſta moreta ſe ſuele hazer,como eſta dicho, y ſe le añade açucar,y canela en la miſma ſalſa; mas yo me atengo a la agria. Eſtos barbos grandes ſon buenos cortados en ruedas, y echados en adouo de ſollo, y aſados en las parrillas, y ſiruelos con vn poquito del adouo,ò çumo de limon,ò naranja.

Besugos en escabeche à vso de Portugal.

LOs besugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimiẽta, y naranja; con todo se comen asados, y en cazuela, y empanados. Vna manera de escabechar besugos pondrè aqui, que quiza no la abras visto. Has de escamar los besugos, y hazerlos trozos, sino los quisieres freyr enteros, tomaras el zumo de vna dozena de narãjas agrias q̃ sean buenas, y echarlehas encima media açumbre de vinagre, y vn quartillo de agua, y vn poco de sal, y pimienta, y clauo, y gengibre, y vn poco de açafran, y pon este escabeche en vna cazuela de barro, ò vna pieza de plata adonde estè caliente, y no cueza, y ponte á freyr los besugos; y en estando fritos, velos sacãdo del azeyte: y assi como salen de la sarten caygan en el escabeche, que se cubran todos, y luego sacarlos presto en vn plato, y tapalos con otro, de manera que es

ten

ten bien ajuſtados, y dexalo eſtar aſsi haſ
ta que tengas otra ſartenada frita, y en-
tonces deſembaraça los platos para e-
char los otros, y haras otro tanto con e-
llos, como con los primeros. Eſtos beſu-
gos, ſi los ſirues calientes, con vn poco
del miſmo eſcabeche, ſon muy buenos:
y ſi los quiſieres tener aſsi ſecos, con ſo-
lo aquel poco que eſtuuieron en el eſca-
beche, les hallaras tanto guſto, como ſi
huuiera vn mes que eſtauan en el, y los
puedes lleuar muchas leguas en vna ba-
naſta, ò ceſta, entre vnas pajas de cente-
no, y eſtà mucho mas tierno, que el otro
eſcabeche ordinario.

Sardinas rellenas en eſcabeche.

TOmaras ſardinas freſcas, ò alomeno
que ſean freſcales, y eſcamalas, y qui
tarles las agallas, que no les quede ma
del teſtuz: luego abre las por medio ha
ta la cola, arrimando el cuchillo a la e
pina del lomo: luego ſaca la eſpina d
lomo toda, dexando el teſtuz de la ca

ça, y velas quitando vnas raſpillas que tienen en las hijadas, y ſino ſon freſcas del todo, echalas abiertas aſsi en remojo lo que te pareciere. Y aduierte, que no han de eſtar abiertas por el lomo, ſino por la barriga: luego echaras à cozer para doçe ſardinas, ſeys, ò ſiete hueuos duros, y mondarloshas, y echarloshas en el almirez con clara y todo, y majalos mucho, que eſten como eſponja, que no ſe conozca la yema de la clara: luego ſazona con todas eſpecias, y vn poco de cilantro ſeco: y ſi quiſieres echar vn poquito de comino, podras, como quien ſazona vna morzilla; echale vn poco de ſal, y echale hueuos crudos coſa de dos, o tres, demanera que no eſtè muy blando el relleno, y yras rellenando las ſardinas, poniendo vn poco de relleno en la ſardina à la larga: y luego cerrarla que torne á eſtar en la miſma forma de ſardina, y aũque no llegue à juntar la ſardina bien por la barriga por amor del relleno no importa, porque no ſe abrira: luego batiras otros tres, ò quatro hueuos, y

reboçaras estas sardinas, y frielas en buẽ azeyte, y desde que tengas fritas las sardinas, haras vn escabeche con vinagre, agua, y especias, y açafran, y dulce de miel, ò açucar, y cozerlohas, y espumalo, y dexalo enfriar, y pon las sardinas en vna olla con algunas ruedas de limon, y echa el escabeche encima, y puedeslas guardar vn mes, ò cerca del: y si las quisieres embiar fuera, podras hazer el escabeche de los besugos á la Portuguessa con mucho çumo de naranjas: y quando se acabaren de freyr, passalas por el escabeche, y estofalas entre los platos como los besugos, y assi se podran embiar fuera en seco en alguna olla, ò cesta.

Como se guisan las langostas.

LAs langostas se comen cozidas, en vn cozimiento de agua, y sal, y pimienta: lo que está dentro en la concha mayor, dizen, que son los sesos. Esta concha despues que aya cozido abrirlahas, y con vna cucharita desharas vn poco

aquello

aquellos sesos, y echarlehas vn poco de vino dentro, y vn poco de pimienta, y nuez, y vn poquito de manteca fresca, y çumo de limon, y vna migaja de sal, y põlo sobre las parrillas, y dé vn heruor. Desta manera son de muy buen gusto, y los demas tuetanos se comen assi: descascarandolos con pimienta, y naranja.

Langosta rellena.

SI quisieres rellenar la concha de la langosta, haras vn relleno con los mismos sesos, y vn poco de la cola picada, q̃ es carne muy blanca. Freyras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, y echaras alli la carne picada de la cola, y los sesos, y darlehas vna buelta en la sarten: luego echarle hueuos crudos, y freyrlos hasta que esten secos, y echale vn poquito de yeruabuena, y sacalo al tablero, y picalo todo, y echale vn poquito de pan rallado, y hueuos crudos hasta que estè vn poco blando, y sazona con todas especias, y echile

passas de Corinto si las huuiere, y vn poco de çumo de limon, è hinche la concha deste relleno, y ponla dentro de vn hornillo sobre vn poquito de masa, porque no se trastorne, y ponle lumbre abaxo, y arriba, y quajarseha: luego haras vna sopilla, y pondras la concha rellena enmedio, y pondras al derredor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas, y estas tendras en su cozimiento calientes, hasta que se ayã de poner en el plato: y tambien podras poner vn poco de la carne de la cola alderredor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es vn poco dura; de la carne de la cola podras hazer pasteles, y pastelembote, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el sollo, y en las carpas, y los tuetanos de las piernas pondras como cañas de vaca. Desta carne de la cola de las langostas, se puede hazer manjar blanco, porque tiene hebra, por la cuenta del de carne.

Como

Como se adereçan los cangrejos.

LOs cangrejos grandes, que algunas vezes son mayores que langostas, tam bien se aderezan, echandoles dentro vn poco de vino, y pimienta, y nuez, y vn poco de manteca fresca, y çumo de limon, y se pone sobre las parrillas à estofar: y entiendese que ha de estar cozido primero. Este cangrejo se puede rellenar como langosta, y poner las piernas alderredor: los cangrejos chiquillos se han de estofar viuos con agua y sal, y vino, y vn poquito de vinagre, y pimienta, y los señores gustan de partirlos con los dientes, y chupar los tuetanos.

Como se adereçan los ostiones.

TOmarás los ostiones los mayores, y laua las conchas muy bien, y abrelas con la punta de vn cuchillito, porque son muy fuertes de abrir, mas si metes la punta del cuchillo, y llegares á herir en el

oſtion, luego ſe abrirá la concha con mucha facilidad; luego deſcarnarloshas, y pondras en las conchas mas hondas, dos ò tres oſtiones en cada vna, y ponlos ſobre las parrillas, y echaras en cada vno vn poquito de manteca de vacas freſca en pella, y vn poquito de ſalpimienta, y ellas ſe ahogaran alli, y boluerlashas para que ſe ahogen de la otra parte, y echarlehas encima vn poco de çumo de naranja, ò limon, y han de yr calientes á la meſa en las miſmas conchas. Deſta manera ſon mejores que de otra ninguna.

Paſteles de oſtiones.

DEſtos oſtiones freſcos podras hazer buenos paſteles ahogandolos con buena manteca de vacas, y ſazonandolos con todas eſpecias, y vn poquito de verdura, y ſal, y de que eſten cozidos los paſteles, cebarlos con hueuos, y agrio. Tambien ſon muy buenos para rellenar pollos, ò capones, ahogandolos, y ſazonandolos con todas eſpecias, y rellenar

lo

los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hazer vn relleno de pollos, ó capones de carne: despues de hecho echaras en el ostiones enteros, porque estos de qualquiera manera que vayan han de yr enteros: en empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y sazonando con todas especias, y vn poco de verdurá; y si huuiere criadillas de tierra que mezclar con ellos, son muy buenos. Estos ostiones fritos con naranja, y pimienta, tambien son buenos.

Como se adereçan los mariscos.

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pesebres, y gambaros, y almejas, y otros muchos, todos son buenos cozidos con agua, y sal, y pimienta, porque es mucho gusto descascarlos, y comer los tuetanos; y descascando los ganbaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay, son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazo-

nando con todas especias, y adereçādolos en su cazuela, echaras su verdura picada, y su agrio de limon, y agraz, sazonādolo de sal, son muy buenas cazuelas, y fritos con naranja, y pimiēta son buenos.

Ranas.

Estas ranas, ya se sabe que su comer mas ordinario es fritas con naranja, y pimienta, y tambien se hazen buenas albondiguillas dellas, quitando los huessos, y picādo la carne de las piernas, porque no tienen otra, y sazonando con todas especias, y echarle vn poquito de pan rallado, y echarlehas yemas de hueuos crudos, y sazon de sal, y tendras aparejado caldo de garuanços con buena manteca, y haras tus albondiguillas vn quarto de hora antes que las ayas de seruir, y quajalas con sus yemas de hueucs, y agrio de limon. Tambien son buenas estas ranas ahogadas con buena manteca, y cebolla menuda, y luego hazer vna salsa, como para carnero verde.

Pastel

Paſtel de ranas.

DEſtas ranas podras hazer vn paſtel, ahogarlashas con vn poco de manteca freſca, y echarleshas encima vn poco de agua caliente, y vn poquito de verdura, y ſal, y den vn heruor: luego ſacalas con la eſpumadera, y ſazonalas con todas eſpecias, y ſal, y metelas en el vaſo con vn poco de manteca de vacas: y quando eſtè cozido, batiras vnas yemas de hueuos con çumo de limon, y echa del caldo adonde ſe han perdigado las ranas, y ceba tu paſtel, y quajeſe: y deſta miſma manera ſe han de ſazonar para empanadas Ingleſſas de ranas, ahogando eſtas ranas con ſu manteca, y cebolla, ſe les puede echar de todas eſpecias, y vn poquito de vino, y vn poco de agrio, y eſtofarlas.

Deſtas ranas ſe haze muy buen manjarblanco, perdigando las ranas en agua que den vn par de heruores, y quitarles vnas venillas negras que tienen: y luego

tomaras tanta cantidas deſtas ranas, cō-
mo de pechuga, y media de gallina, y
deshazerlas con los dedos muy blanda-
mente, porque ſon muy tiernas: y luego
batirles con vn poquito de leche con el
cucharon de manjarblanco; y luego e-
char la harina del arroz por la cuenta
del manjarblanco de carne.

Paſteles de pies de puerco

Cozeràs los pies de puerco, y luego
les quitaras los hueſſos grandes, y
reboçarlohas con hueuos, y frianſe: y
picaras vn podo de tozino gordo, y ſa-
zonar los pies con todas eſpecias, y pon
dras vn poco del tozino picado, y aſſen-
taras los pies en el paſtel, y echaras otro
poco de tozino por encima, y cierra tu
paſtel: y quando eſtè cozido, batiras qua-
tro hueuos con claras, y echarlehas le-
che lo que fuere meneſter para henchir
el paſtel, y echarlehas vn quarteron de
açucar molido, y mezclarlohas todo, y
cebaras el paſtel, y dexalo quajar, y ſirue
lo

lo assi caliente: y si tuuieres muy buena manteca fresca, bien la podras poner en lugar del tozino picado.

Cazuela de pies de puerco.

EStos pies de puerco los podras hazer en cazuela vntandola con manteca de vaças, ò tozino picado, y sazona los pies con todas especias: luegó tomaras quatro, ò seys hueuos, y batelos muy bien, y echales leche lo que fuere menester para henchir la cazuela, y echale quatro, ò seys onças de açucar, y vn poco de canela, y assienta los pies reboçados en la cazuela, y echale los hueuos, y la leche sobre los pies de puerco, demanera que esté bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno à quajar. Y aduuierte, que en esta cazuela de pies de puerco, y en el pastel atras escrito, podras echar vnos pocos de piñones majados, y rebueltos con la leche, y los hueuos le dan muy buen gusto; y esto que digo de echarle

qua-

quatro, ò seys onças de açucar se entiende para vn pastel mediano, que si fuesse para vn pastelon grande, seria menester media libra. Esto se queda al aluedrio del oficial.

Cazuela verde de pies de puerco.

COzerás, y rebozarás los pies de puerco, como està dicho en los seruicios de atras, y assentarloshas en la cazuela: luego picaras verdura, y majarlahas en el almirez con vn migajon de pan muy majado, como para salsa de peregil, y desatarlohas con vn poco de vinagre, y agua caliente: luego freyras vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla, y sazona con todas especias, y canela, y echale quatro, ò seys onças de açucar, demanera que estè bien agridulce: luego ponlo a cozer, trayendolo a vna mano con el cucharon, y dando dos heruores, echalo en la cazuela, y cue-

cueza otro poco, y ſiruela caliente. Las cazuelas de pies de puerco, y paſtales de leche, que lleuan leche de cabras, los podras hazer con leche de piñones; y quando ſacares la leche de los piñones (ſi fuere poſsible) ſacala con otra leche de cabras, y ſino con agua; y en ſacando la leche, aquel orugo que queda de los piñones, la mitad dello tornaras a echar con la leche, y los hueuos para quajar el paſtel, ò cazuela; porque el orugo de los piñones, no es ſequeron, como el de las almendras, antes es muy blando, y da muy buen guſto; y cõ eſto quedara el paſtel muy bien quajado, y ſabra a los piñones.

Paſteles de piñones, y hueuos mexidos.

MAjaras vna libra de piñones remojados, y yras echando vnas gotas de leche de cabras en almirez, y quando eſtuuieren bien majados los piñones

desatarlohas con mas leche de cabras, cosa de media açumbre; luego batiras media dozena de hueuos, y mezclarlohas todo, y luego le echaras cosa de seys onças de açucar, y vna migaja de sal: luego haras gubiletes de masa llana vn poco anchuelos, y no muy altos, y perdigalos en el horno, echandolos vna migaja de manteca á cada vno, y picalos con la punta del cuchillo en el suelo, porque no hagan empollas; y en estando tiesos echales del batido, demanera que les falte vna pulgada para hinchirse: luego tendras dozena y media de hueuos hilados, y alguna caña de vaca en trozos: y con esto acabaras de hinchir los gubiletes, que luego subira el batido, y se mezclara con los hueuos, y las cañas, y ponlos à cozer, y ellos subiran vna pulgada cada vno por encima del borde, y no tornaran á baxar. Es vn plato que parece muy bien: y si quisieres esprimir la leche de los piñones, y quitarle la mitad del orugo de los piñones, bien podras que con el mas recaudo quajará muy

bien

bien: y con este recaudo haras ocho, ò diez pasteles de los que tengo dicho: parecen muy bien en las meriendas. Agora quiero tratar vn poco de algunas maneras de hueuos.

Hueuos hilados.

HArás, almiuar de vna libra de açucar y tomaras dos dozenas de yemas de hueuos, y batirloshas muy bien; y luego los echaras en vna punta de estameña, ò seruilleta, y apretarloshas, y colaran todos, y quedaran en la seruilleta las tetillas de las yemas de los hueuos, y las galladuras; y luego tomaras vna cucharita, que no tenga mas de vn agujero, y pondras el açucar sobre buena lumbre que alze el heruor, y echaras de las yemas batidas en la cucharita, y ylas echando sobre el açucar, andando alderredor siempre por encima del heruor del açucar, y apriessa, porque no se pegue la vna hebra con la otra? y que salga muy delgado; y haras vna madexilla

que

que parezca de seda, y haras tres, ò qua-
tro dellas: y luego tostaras vnas reuana-
dillas de pan, y armaras vn plato, y si so-
brare algun almiuar, echarlohas por en-
cima, porque se mojen las reuanadas: y
sino tuuieres cucharita de vn agujero,
con vn cascaron de hueuo lo podras ha-
zer, y sino con vn pucherito chiquillo,
agujerado por el suelo, se haze muy bien.
Y si alguno dixere, que sin tantas diligen-
cias los podras hazer, bien lo creo; mas
como los que yo hago no los hara, sino
lo haze desta manera. Si tuuieres mu-
chos platos de hueuos hilados que ha-
zer, claro està que no los estarias hazien
do con vn cascaron de hueuo, sino qu
tomarias vna cuchara espumadera, y o
tra cerrada, y seys, o ocho libras de açu
car en almiuar: y assi, quando estuuier
en punto lo pondras sobre vnas treu
des que tengan buena lumbre, è yras
chando con la cuchara cerrada sobre l
espumadera, y trayẽdolo por el heruc
del açucar alderredor a priessa, se hara
muy buenos hueuos hilados; mas co

todo esso seran como hilo, ò seda. Para armar estos platos de hueuos hilados, para que leuanten, y se puedan deshilar, haras vnas ojuelas muy delgadas, y armaras el plato sobre ellas, ò haras vna maleja muy grande, que vayan en ella todos los hueuos que tocan à vn plato, y assientalos sobre las ojuelas, y enmedio pondras algunas guindas conseruadas, y algunas cermeñas, ò otras conseruillas menudas.

Otro plato de hueuos hilados.

HAras hueuos hilados, de la manera que està dicho atras, y haras vnas parrillas de pasta de maçapan, y cozerlas has sobre vn pliego de papel poluoreado de harina: hanse de cozer estas parrillas en el horno, y los pies hazia arriba, assientalas sobre los hueuos hilados, y sacaras de las hebras de los hueuos por entre las varillas de las parrillas, y pareceràn llamas de fuego, y del maçapan q̃ te sobrò, à la mitad del le echaras vnos pol-

uos de ſandolo, que es vn plato de la In-
dia eſcofinado, que ſe halla en las boti-
cas, y pondraſe colorado. Luego haras
dos rollitos de maçapan blancos, y otros
dos decolorado, y pon vno blanco deba-
xo, y otro colorado encima; luego otro
blanco, luego otro colorado: luego los
apretaras vn poco, que ſe peguen vnos
con otros, y queden de ancho de dedo
y medio, y cortaras deſtos rollitos al-
traues, y ſaldran vnos torreznillos, ò co-
ſa que lo parezca, y eſtos cozeras, como
coziſte las parrillas: luego aſsientalos ſo-
bre las miſmas parrillas, y parecerà to-
zino que ſe eſtá aſando: luego toma vnas
reuanadas de pan toſtadas, y remojadas
en vino, y conſeruadas en açucar de las
que eſtan eſcritas atras, y compondras
el plato à la redonda, y pareceran reua-
nadillas de diacitron. Eſte plato pare-
ce muy bien, porque todo lo que lleua
es otra coſa de lo que ſignifica. Y ſi otro
dia quiſieres adornar algun plato con
vnos hueuos cozidos duros que no ſean
hueuos; ſacaras leche de almendras, y
echa-

echale su açucar, y cuezela como almendrada, y toma vn poco de colapege deretida, y echala dentro en la almendrada: luego tomaras vnos cascarones de hueuos muy limpios, y asientalos sobre vn poco de sal, y les tendras hecho vn agujero, que sea pequeño, por donde auras sacado lo que tiene el hueuo dentro, tan ancho como vna auellana mondada, è hinchelo desta almendrada, y dexalo quajar: luego tomaras pelotillas da maçapan, que tengan vn poco de açafran, y vna yema de hueuo, y a se de cozer en vn cazillo: luego hazer las pelotillas, y meterlas en los cascarones, que vengan á quedar enmedio del hueuo: luego derrite la almendrada, demanera que no estè caliente, ni tibia, no mas de quanto no estè quajada, y luego acaba de hechir los cascarones, y dexalos helar, y despues de helados les podras quitar las cascaras; y aunque los tenga vna persona en la mano, sino los prueua, es imposible conocer q̃ no son hueuos; y si los prueua es vna almen

drada muy buena. Estos son para adornar alguos platos, y para hazer burla. Aduierte, que quando echares la yema del hueuo al maçapã, que se le ha de dar vna bueltezilla para que se cueça la yema; y luego sacarlo assi caliente, y hazer las pelotillas: el pũto del almiuar ha de ser mojãdo el dedo, y que haga vnhilo.

Plato de hueuos mexidos.

PAra hazer vn plato de hueuos mexidos, haras almiuar de vna libra de açucar, y batiras veynte y quatro yemas de hueuos, y pondras el açucar donde cueza muy apriessa: luego echaras todos los hueuos juntos sobre el almiuar; de manera que suba el almiuar por encima de todos los hueuos, y assi yras hazien do el bollito de los hueuos mexidos; si los quisieres seruir juntos con el mismo cazito, lo podras echar sobre el plato, poniendo debaxo vnas hojuelas, o vnas reuanadillas de pan, y sino sirue

[...]o en pellitas, adornando el plato con [a]lgunas conſeruas.

Hueuos eſponjados.

TOmaras media libra de miel, y otra media de manteca de vacas, y ponlo todo en vn cazito al fuego: entre tanto [b]atiras dozena y media de hueuos con claras; y quando eſte coziendo la miel, y manteca, echa los hueuos dentro, y pó[n]les vna cobertera encima con vn poco de lumbre, y quajarſeha que parezcan hueuos mexidos, y ſiruelos ſobre reua[n]adillas de pan. Eſtos hueuos mas ſon para frayles, y gente ordinaria, que para [ſ]eñores, q̃ con ocho marauedis de miel, y vn poquito de manteca, podrás hazer vna moça ſeys, ò ocho hueuos: y con eſ[t]o contentará a ſu amo. A eſtos hueuos ſe les ſuele echar vn poquito de açucar, y canela por encima. Eſtos miſmos hue[u]os podras hazer rebueltos, echando la miel, y la manteca en vn cazo, ò en vna cazuela, y batir los hueuos, mezclados

con vn poco de pan rallado, y echalos sobre la miel, y la manteca, y rebuelue-los con vn cucharon, y se vendran à hazer vnos hueuos rebueltos muy buenos y siruelos sobre reuanadillas de pan, y açucar, y canela por encima.

Hueuos de alforja.

HAràs dos dozenas de hueuos hilados, como està dicho en los de atras y ha de estar el açucar bien subido de punto que haga hilo: y despues que estos hueuos esten hechos, haras cinco, ò seys partes dellos, y haras de cada par vn bollito vn poco larguillo à manera de mostachon, y apretarloshas muy bien, y desta manera haras los demas, y podras-los sobre el tablero á que se enxuguen: luego los pondras sobre la hoja del horno, sobre vn papel poluoreado de harina, y metelos en el horno á fuego manso, y dexalos tomar vna colorcilla dorada, que parezcan panezillos vizcochados; y desta manera pueden yr en caxas,

adonde quisieren. A estos hueuos se les suele echar en el almiuar agua de azar, ò algun otro olor. Otros se hazen batiendo las yemas de hueuos, y echando vn poco de almiuar en vna tortera ancha: luego echar las yemas de hueuos, demanera que se estiendan por toda la tortera, y que tengan de grueso medio dedo, cubre la tortera, y echale lumbre abaxo y arriba, y quajarseha, y luego sacarlahas, y haras vnas tiras del ancho de dos dedos, y cortarlashas que queden como tabletas, y dexalas enxugar, y ponlas sobre la hoja del horno sobre vnas cañitas, y darlehas vn poco de fuego que se sequen bien: luego las vidriaras con vn poco de azucar, ó les daras vn baño blanco. Este baño, y vidriado hallaras escrito donde se trata de vizcochos.

Hueuos con cominos.

PONDRAS vna olla con vn poco de agua, y sal, y vn poco de verdura picada, peregil, y yeruabuena, y echale vn

poco de buena manteca de vacas fresca, ò buen azeyte, sazonaras con todas especias, y vnos pocos de cominos, y vn grano de ajo, y batiras otra tãta cãtidad de hueuos, como ay de agua, y batelos bien, y echalos dentro en la olla, o en vna cazuela de barro que estè el agua coziendo, y velo reboluiendo con vn cucharon hasta que esten los hueuos quajados que parezcan hueuos rebueltos, y pondras en el plato rebanadillas de pan, y siruelos encima. Estos hueuos de cominos los podras hazer batiẽdo los hueuos con vnos pocos de cominos, y sal, y pondras la sarten al fuego con vn poco de buena manteca, ò azeyte: y quando estè bien caliente freyras en ella dos, ò tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa los hueuos, y rebueluelos con vn cucharon hasta que esten enxutos, y siruelos sobre vnos picatostes. Estos hueuos con cominos son buenos con sesos de ternera, ò de carnero, coziendo primero los sesos; y luego freyrlos, y tener los hueuos batidos con sal, y cominos, y echar los

sesos

sesos dentro: y luego tomar vn poco de manteca limpia, y calentarla, y freyr los ajos en ella; y luego echarlos ajos á mal, y echar los hueuos en la sarten, y reboluerlos con vn cucharon hasta que esten secos todos estos hueuos con cominos. Si tu señor no fuere amigo de ajos, no sera mucha falta no lleuarlos.

Capirotada de hueuos.

HAras torrigas con manteca de vacas y hueuos estrellados duros, y tendras queso rallado cosa de vna libra; luego haras vna çurciga majando vn poco de queso, y vn grano de ajo, y echaras alli media dozena de hueuos crudos, y desatarlohas con caldo de garuanços, ò agua tibia, y sazonaras con pimienta, gengibre, y nuez, y açafran, y echarlehas vn poco de manteca de vacas, y ponlo a cozer trayendolo a vna mano, porque no se corte, y armaras tu sopa con las torrijas, y los hueuos estrellados, yras echando queso rallado entre lecho y lecho, y

las torrijas han de yr de esquina, y luego le echaras la çurciga por encima, y dos pares de hueuos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y vn poco de manteca muy caliente, y ponlo a quajar en vn horno.

Otra capirotada de hueuos rellenos.

COzerás vna dozena de hueuos duros, y luego partirloshas por medio, y sacaras las yemas; y destas yemas, y vn poco de queso rallado, y vn poco de pan rallado picado todo: luego le echaras yemas de hueuos crudos hasta que estè blando el relleno, y sazona con todas especias, y sal, y torna a henchir los huecos donde salieron las yemas, y todo lo que pudiere caber en el medio hueuo: luego batiras quatro hueuos, y reboçalos, y frielos, y luego majar piñones, y queso, y vn grano de ajo, y seys yemas de hueuos, y desatalo con caldo de garuanços, y sa-

zona con todas especias, y cueze la çurciga: luego tendras torrijas hechas, y armaras la sopa con ellas, y los hueuos rellenos, y queso rallado: luego echar la çurciga por encima, y su queso, y manteca bien caliente: luego metela en el horno à quajar. Esta sopa de hueuos rellenos podras hazer, echando en el relleno vnos pocos de piñones majados, y vn poco de azucar, y todo el demas recado, saluo ajos, que no han de entrar aqui: y para hazer la çurciga majaras piñones, y sacaras leche dellos con vn poco de agua tibia: luego echaras media dozena de hueuos, los tres con claras, y haras tu çurciga con dulce de azucar, y armaras la sopa con torrijas, y hueuos rellenos, y en lugar de queso, azucar, y canela, rebuelto con vn poquito de queso, rallado que sea muy bueno: y luego que tengas la zurciga cozida, echasela a la sopa, como està dicho en las de atras, y echale su manteca muy caliente por encima, y ponla a quajar en el horno. Y aduierte, q̃ los piñones majados

dos han de yr rebuelos con la leche, y saldra espesa, que es lo que se pretende.

Otros hueuos rellenos.

ESTos hueuos rellenos podras hazer, sacando las yemas, partiendolos por medio, y picarlas con vn poco de verdura, y vn poco de pan rallado, y sazonar con todas especias, y canela, y vn poco de açucar, y echale hueuos crudos quanto esté vn poco blando el relleno: luego rellena los hueuos, y reboçarlos, y frielos, y luego siruelos sobre torrijas cō açucar, y canela, y çumo de limon: Estos no hā de lleuar queso, leche, ni piñones.

Hueuos crecidos.

TOmaras doze hueuos, y yras quitandoles las claras, dexando las yemas en los medios cascarones: estas claras batiras con otros quatro hueuos, y vn poco de verdura picada, y especias, y sal, y vn poco de pan rallado, y pondras vna

sarten al fuego con manteca : y quando esté caliente, echa las yemas dentro assi enteras, y frianse: luego sacalas, y rebozalas cō las claras, y tornalas a echar en la sarten, y frielas: luego sacalas, y tornalas a reboçar con mas claras y desta manera yras haziendo hasta que se acaben las claras, y vendra a quedar los hueuos muy grandes: luego haras vnas torrijas, y vna sopa con ellas, y los hueuos, entremetiēdo vno con otro, y tomaras caldo de garuāços, sazonado cō especias, y vn poco de agrio, y su manteca de vacas, y media dozena de yemas de hueuos, y desatarlos con el caldo, ò bordete. Y aduierte, que esta sopa ha de lleuar açucar y canela entre los hueuos, y las torrijas.

Hueuos en escudilla.

TOmarás medio quartillo de agua clara, y ponlo à cozer con solo sal, que estè vn poco mas salada del ordinario: y batiras seys, ò ocho hueuos, y echarloshas en la cazuela donde esta el agua cozien-

ziendo, y rebueluelos con vn cucharon muy bien hasta que se vayan quajando, y haras hueuos rebueltos, demanera que no esten muy quajados, y siruelos assi en su caçuela si es nueua, sino en vn platillo sobre vnas reuanadillas. Y si no quisieres hazer mas de quatro, se podran hazer en vna escudilla de plata.

Hueuos rebueltos.

TOmarás seys onzas de azucar, y echarlohas en medio quartillo de agua en vn cazito, y echarlehas la quarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando coziere, echale doze hueuos batidos, y rebueluelos con vn cucharon hasta que se quajen, y vengan como hueuos rebueltos, demanera que no esten muy quajados, y siruelos sobre vnas reuanadillas de pan, y echales vn poco de azucar, y canela por encima. Estos hueuos son buenos, porque no lleuan manteca, ni azeyte, y se pueden hazer en vna escudilla de plata quatro hueuos con dos onzas de azucar, y vna gota de vino. Estos hue-

ɔs se llaman por otra parte los hueuos de Tolosa.

Hueuos arrollados.

TOmarás vn quarteron de almendras, y otro de azucar, y haras pasta de mazapan, y desta pasta haras vnos rollitos delgados, y de vna ochaua de largo: luego haras seys hueuos, ó ocho en tortillas muy delgadas, que no lleue cada tortilla mas de vn hueuo, y que tome toda la sarten;y emboluerás vn rollito de la pasta en cada tortilla, y haras della vna rosquilla, y trauarlahas con vn palillo de oregano: luego batiras media dozena de hueuos, y rebozaras estas rosquillas, y frielas en manteca de vacas, y quitales los palillos, y siruelas con miel, azucar, y canela por encima. Estos hueuos arrollados, se pueden hazer de pasta de mazapan, echando sobre las tortillas azucar, y canela, y arrollarlas, y rebozarlas, y freyrlas, y siruelas con su miel, y azucar, y canela por encima.

Tor-

Tortillas de agua.

BAtiras quatro hueuos muy bien batidos con ſu ſal : luego pon la ſarten al fuego con azeyte, ò manteca, que para eſtas no importa que ſea bueno, ò malo el azeyte, porque no ha de lleuar ninguno ; en eſtando caliente el azeyte en la ſarten, vazialo, y echale preſto vnas gotas de agua en la ſarten, y tornalo a boluer cara abaxo, que ſe cayga tambien el agua : luego echa los hueuos de preſto, y rebueluelos con vn cucharon, como quien haze hueuos rebueltos : y quãdo ſe vayan quajando, arrollalos al medio de la ſarten, recogiendolos, que venga à quedar redonda la tortilla, y gorda à modo de vn panezillo, y luego bueluela con la punta del cucharon : y deſta manera haras quantas quiſieres. Y aduiertε, que eſtas tortillas han de lleuar vn poco de mas ſal que las otras, y han de quedar tiernas por dedentro : y quando ſe hazen, ha de andar la ſarten bien caliente:

te: y quando se echare el agua, no han de ser mas de vnas gotas, y hase de vaziar esta agua, y echar los hueuos con tanta presteza, que no se enfrie la sarten, porque se pegaria la tortilla si se enfriasse.

Tortillas Cartujas.

LAs tortillas Cartujas has de hazer, nimas ni menos que las de agua, saluo que no han de lleuar agua, sino calentar la manteca, ò azeyte: y quando estè caliente vaziarlo todo, y echar los quatro hueuos bien batidos, y reboluerlos con vn cucharon, como la tortilla de agua; y quando se vayan quajando, yrlos recogiendo al medio de la sarten: y luego boluerla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por de dentro, y gordita. Para estas es menester que sea el azeyte, ò manteca buena, y no eches mas de quatro hueuos en cada vna que no saldran buenas si e-chas mas.

Tortillas dobladas.

BAtiràs doze hueuos con ſu ſal, y pondras la ſarten al fuego con buena manteca: y has de echar vn poco demas manteca, que la que ſe ſuele echar para las tortillas ordinarias, y echaras la tercia parte de los hueuos en la ſarten, y haras vna tortilla redonda pequeña: luego bueluela con la paleta, y echa encima la otra tercia parte de los hueuos, y acomodalos á la otra tortilla, demanera que ſe venga à cubrir la tortilla, tornala à boluer, y echar la otra tertia parte de los hueuos, y torna á hazer otro tanto, tornala a boluer, y toſtar por entrambas partes. Eſta tortilla ha de ſalir ſabroſa de ſal.

Tortilla blanca.

TOmaràs ocho ò diez hueuos freſcos, conforme fuere la ſarten, y aparta las claras todas, y dexa las yemas en los medios caſcarones, y bate eſtas claras mu-

mucho hasta que haga vna espuma muy blanca, y toda sea espuma, entonces pondras la sarten al fuego con cosa de media libra de manteca de vacas, que estè bien caliente: luego echa las claras dentro, y hazerseha como vna esponja: luego ve echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada, y podras echar algunas yemas mas de otros hueuos, aunque no sean frescos; y con la manteca que anduuiere por los bordes de la sarten, yras echando con la paleta por encima de la tortilla hasta que se quajen las claras, y las yemas: siruelas sobre vnas reuanadillas de pan. Ha de yr muy caliente à la mesa, y con harta sal.

Vna tortilla con agua, y sal.

ECharás vn poco de agua en la sarten, y vn poco de çumo de limon: luego echaras media dozena de hueuos batidos, y velos recogiendo poco à poco, y se vèdra a hazer vn bollito, como tortilla de agua, y se aura embeuido el agua,

y el limon en los hueuos: luego buelue-
la con la paleta, y ſiruela caliente. Ha ſe
de calentar primero la ſarté con azeyte.

Tortilla con queſo freſco.

TOmaràs vna dozena de hueuos. ò do
zena, y media: tendras vna libra de
queſo freſco hecho reuanadas; luego pi-
caras vn poco de yeruabuena, y mejora-
na, y vn poco de jadrea, picarlohas todo
muy bien, y echalo en los hueuos, y echa-
le vn poco de ſal, y eſpecias: luego pon
la ſarten al fuego con vn poco de buena
manteca de vacas, y echa los hueuos den-
tro con las reuanadas de queſo, y velas
recogiendo lo mas preſto que pudieres,
porque no ſe derrita mucho el queſo:
luego bueluela de la otra parte, y ſirue-
la caliente con vnos picatoſtes encima.

Hueuos de capirote.

TOmarás dozena y media de hueuos,
y partiras los caſcarones por junto
à las coronillas cerca de enmedio, y qui-

tarleshas toda la clara, y quedense las yemas en los cascarones, y echaras vn poco de sal, y anis en cada vno: luego pondras la sarten al fuego con media libra de manteca de vacas, y menearas las yemas con vn palillo, y yras echãdo en la sarten estos cascarones boca abaxo, y luego veles echando dela manteca caliente por encima con la paleta, y vendran á hazer vna tortilleja en la boca de cada cascaron: sacalos de la sarten que se escurran, y haras vnos picatostes angostos, y siruelos entre los hueuos. Son hueuos secos, y de buen gusto.

Platillo de hueuos dulces.

HArás vnas torrijas de pan blanco, remojadas en leche, y frielas en manteca de vacas: luego cortalos en dados, y toma media libra de açucar, y ponlo en vn cazillo, y echale medio quartillo de agua sobre el açucar, y picaras vn poquito de verdura, y echalo dentro, y vn poquito de vino, y çumo de medio limon

ſazona con todas eſpecias, y canela, y a-
çafran, y vn poquito de ſal, y echa los
dados de las torrijas dentro, y media li-
bra de manteca freſca, y cueza vn quar-
to de hora, ò menos: luego batiras diez
y ocho hueuos con claras, y echalos den
tro el cazillo, y menealo, que ſe mezclē
los hueuos con los demas materiales, y
no lo toques mas, ſino echale vn poco
de pan rallado por encima, y ponlo con
vn poco de lumbre abaxo, y arriba ſo-
bre vna cobertera, y vayaſe quajando
poco a poco haſta que eſtè bien quaja-
do, y eſte dorado por arriba, y por aba-
xo: luego pondras vnas reuanadillas de
pan en vn plato: luego dexa caer el bo-
llo deſde el cazito al plato ſin que ſe buel
ua, ſino que cayga como eſta en el caci-
llo, y echale cumo de medio limon por
encima, y vn poco de açucar, y canela.
Eſte plato adornaras con quatro, ò cin-
co cañutos de hueuos encañutados cor-
tados en trozitos, y clauados en el bo-
llo: y ſino las tuuieres con vnas reuana-
dillas de las torrijas metidas por el bor-
de

de del bollo, y vnas ruedas de limon ala redonda. Este plato es para dia de pescado, porque derechamente es platillo de cañas contrahecho: y si ay buena manteca fresca, es tan bueno como el de las cañas. Aduierte, que este plato se puede hazer con cimas de cardo, que sean tiernas, con alcachofas quitadas las hojas, y se puede hazer con mollejas de cabrito, beneficiandolo como esta dicho.

Hueuos dorados.

PAra este plato es necessario que sean los hueuos frescos, porque sino lo son no salen bien. Tomaras vna libra de açucar, y haras almiuar que no estè demasiado gruesso, y apartarlohas, que estè medio frio, o frio deltodo: luego echaras en el veynte y quatro yemas de hueuos crudos, y enteras, y quando lo quisieres seruir, pon el cazo sobre buena lumbre: y quando el açucar subiere q̃ cubra los hueuos, dexale dar vn medio heruor, y entonces estarã buenos, porque estã qua-

jados, y estan tiernos; y si las yemas de los hueuos dorados salen duras no son buenos; estos seruiras sobre vnas reuanadillas de pan muy delgadas, y vayan calientes à la mesa, y el açucar que sobrare echaselo por encima; las reuanadillas que vayan bañadas en alminar. Sino quisieres hazer los veynte y quatro hueuos juntos, podras hazerlos en dos vezes, aũque bien se pueden hazer de vna vez: y si fuere para algun enfermo que ha menester pocos, con tres, ò quatro onças de azucar podras hazer seys hueuos. Y porque trato de que las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dar vn auiso para hazer los hueuos en cascara que salgan encerados, que nunca salgan mas dugan encerados, que nunca salgan mas duros, ni mas blandos: echa los hueuos frescos en vn cazito con agua fria, y ponlos sobre buena lumbre, entonces ten cuenta quando alze heruor, que entonces estan encerados, ni mas ni menos: y si los quisieres mas que encerados, con dexar los estar vn poquito mas sobre la lumbre, estaran buenos: y aunque tengas el cazi-
to

o junto al fuego con los hueuos, y el agua se entibiare no importa, que quando te pidieren la vianda, pondras el cazico al fuego, y cozerà mas presto, y será la mismas cosa.

Fricasea de hueuos.

TOmaras dos dozenas de hueuos, y cozerloshas duros: luego mondalos de las cascaras, y cortarloshas por el medio a lo largo: luego los cortaras en reuanadillas delgadas, como quiẽ corta cebolla menuda a lo largo: y de que tengas deshechos todos los hueuos, freyras vn poco de cebolla menuda con buena manteca de vacas, y de que estè frita, echa dentro los hueuos, y vn poquito de verdura picada, y sazona con todas especias, y ahogaras estos hueuos con la manteca, y la cebolla: y quando quisieres seruir, echale vn poquito de caldo de garuaços, y vinagre, q̃ esten vn poco agrios, y echales vn poco de mostaza, siruelos

con cerca de media açumbre de leche, y vn granille de sal, y echale vn poquito de buena manteca fresca, y ponlo sobre vn poco de lumbre, y velo trayendo a vna mano hasta que dè vn heruor: luego sacalo, y moja la sopa que estè bien empanada, y yras sacando de los hueuos escalfados con la espumadera, ò paleta, e yraslos assentando sobre la sopa, y tornaras a echar mas leche de la del cazillo sobre la sopa, y los hueuos, y cubrelo con otro plato, y estofese vn poquito.

Sopa de hueuos estrellados con leche.

HAras vnas poquitas de torrijas, y luego cortalas que sean vn poco largas, y angostas, y estrellaras vna dozena de hueuos vn poco duros; luego batiras cerca de media açumbre de leche con quatro hueuos con claras: luego armaras vna sopa de los hueuos estrellados, y torrijas, de manera que vayan mezcla-

dos

s los hueuos con las torijas, y entre
cho, y lecho, vn poco de açucar, y ca-
la, y vn poco de manteca de vacas, y
hale de la leche con los hueuos de ma-
ra que se empape bien la sopa: y lue-
echale su açucar, y canela, y ponlo a-
ajar en el horno.

Torrijas de pan.

TOmarás pan blanco mollete, y que
sean los panezillos tiernos, y redon-
os, cortaras vna dozena de torrijas re-
ondas que sean vn poquito gordas, y
assalas por vn poquito de leche, y lue-
o raspales vn poco de sal por encima:
ego pondras la sarten al fuego con har-
manteca, y haras cada torrija de por
, y batiras dozena y media de hueuos, y
ojaras vna torrija en ellos, y tomarla-
as con vna cuchara cerrada, demanara
ue vaya la cuchara llena de hueuos, y
cha la torrija, y los hueuos, todo junto
n la sarten, y hazersseha como vna espó
:luego carga la torrija con la cuchara

cerra-

cerrada, y con la paleta ve recogiendo los hueuos encima la torrija, y luego bueluala con la paleta, y friase bien hasta que estè vn poco morena: y desta manera podras hazer las doze torrijas con los diez y ocho hueuos, y luego passalo por almiuar, y sino lo tuuieres, siruelo con miel, y açucar raspado por encima.

Sopa borracha.

ASaras torreznos de las Garrobillas, ò de otra parte que sean buenos y no tengan sal: luego haras torrijas de pan blanco, y sean vn poco grandes, y tendras hecho media libra de açucar en almiuar, y mojaras las torrijas en vino tinto: luego las passaras por el almiuar queden vn heruor en el: luego haras otro tanto al tozino: luego vntaras vn plato con manteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echale canela por encima, y assentaras los torreznos, y echarlehas canela, y echaras torrijas encima, demanera que se vean las pun-

tas

ças de los torreznos, y mezclaras vn poco de vino con el almiuar, lo que vieres que podra embeuer la sopa, mojala con este vino, y almiuar, y dexala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de açucar, y si el plato fuere vn poco grande, seran menester tres quarterones.

Otra sopa borracha.

ASaras los torreznos, y vn lomo de carnero que sea muy tierno, y haras vnas pocas de torrijas: luego haras los torreznos en reuanadas pequeñas, y larguillas, y cortaras el carnero cada costilla de por si: luego vntaras el plato cõ mãteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echaras açucar, y canela por encima: luego yras armando sobre este lecho la sopa, poniendo vna reuanada de tozino de cantera, y luego vna torrija tambien de cantera: luego vna costilla de carnero, todo esto muy junto vno con otro, y algunas reuanadas de tozino en el medio, y vnas yemas de hueuos duras

luego echar açucar, y canela por encima: y moja la sopa con vino blanco, y echale açucar, y canela, y dexala estofar.

Otra sopa borracha.

ASarás cabrito, pollos, ò aues, ò perdizes, ò pichones, y haraslos pedazos, y si son aues en quartos, y reboçalos con hueuos, y frielos: luego haras torrijas, y mojalas en vn poco de vino, que tenga vn poco de açucar: luego tomaras el reboçado, y echale vn poco de pimienta, çumo de limon, y dale vna buelta que tome el gusto del limon, y dale pimienta: luego arma la sopa de torrijas, y cabrito, ò aues reboçadas, mezclado vno con otro, y vayan algunas torrijas de cantero, y entre torrija y torrija vn pedazo de cabrito, ò quarto de aue, y su açucar, y canela, y luego echale lo que sobro de mojar las torrijas; y sino huuiere harto, echale mas vino tinto, ò blanco, como quisieres, y echa el açucar, y canela por encima, y dexala estofar. Esta sopa ha de

llevar

lleuar media libra de açucar, y estos materialles que se van señalando, se van poniendo respeto de vn plato mediano: y si fuere vn plato grande, claro está que no se podria hazer sin añadir mas recaudo. Y si lo quisieren hazer en vna Flamenquilla no seria menester tanto.

Otra sopa borracha fria.

ESta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleua mas de pan, y vino, y açucar. Tomaras vnas reuanadas de pan mollete, que sean vn poco gordas, y redondas: luego tendras media libra de açucar molido, y mezclado con canela, y tomaras media açumbre de vino que sea bueno, y suaue, y ha de ser blanco, y yras remojandó estas reuanadas de pan, y assentandolas en el plato, y echaras açucar, y canela por encima, y sea harto: y desta manera yras haziendo tu sopa, y echando el açucar, y canela hasta que se acabe el pan, y estè lleno el plato y echale mucho açucar, y canela por en

cima. Esta toda ha de ser fria, y se pued
comer en las colaciones.

Empanada de pernil de tozino.

EChras el pernil en remojo, que est
bien remojado, y cuezelo, y echa en
el cozimiento vn açumbre de vinagre
y quando vieres que el tozino esta ma
de medio cozido; sacalo, y assientalo e
vn cazo, y echale del cozimiento en qu
se cozio quanto se bañe, y echale medi
açumbre de vino blanco, y saluia, y me
jorana, y hisopillo, y ponlo sobre lumbre
que cueza, y vn poco antes que lo quie
ras sacar, echale vnas hojas de laurel, y
no cueza mas de vn heruor con ellas, y
sadalo, y enfriese, y sazona con todas es-
pecias, y canela, y empanalo en masa ne-
gra, y la empanada sea de dos hojas, y ha
rasle su facion en el jarete, que se eche
de ver que es pernil: quando salga del
cozimiento, ha de salir entero vn poco
tiniente.

[c]iniente. Y aduierte, que el açumbre [d]e vinagre que se le echo, es porque la vinagre encrudeze la carne, y no le dexa hazer hebras, que si fuera para seruir[l]a assi fiambre, no le auias de echar vinagre ninguna hasta que lo estofaras: mas [e]l vino, si le echares vna açumbre, ò dos [a]l cozer, le hiziera mucho prouecho, mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado, y ha de ser poca no siendo para empanar.

Vna empanada de menudos de pauos.

TOmaràs vn menudo de pauo, que son los alones, y el pescueço, y los pies, y la molleja: luego desollaras los pescueços, y haras vn relleno con higadillos de los mismos pauos, ò de aues, friẽdo vn poco de tozino, y cebolla, y los higadillos, y echales vn poco de yeruabuena, y luego echa quatro hueuos crudos, y rebuelucle sobre la lumbre has-

te que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poquito de pan rallado, y echale dos hueuos crudos, y sazona con todas especias, y agrio de limon, y sal: y con este relleno hinchiras la morzilla del pescueço: luego tomaras los alones, y pelarloshas en agua, y cortarleshas las puntas, y cuezanse assi enteros, y cortaras el pescueço por medio, y cuezase todo junto con la mollleja, y los pies, y la morzilla con vn poco de agua, y sal, y tozino: y despues de cozido sacarlohas que se enfrie, y haras vna masa dulce, como de empanada Inglessa, y empanalo cõ ella, y echando vnas lonjas de tozino debaxo, y saxonarlo de sal, y especias, y echa otras lonjas de tozino encima, y cierra tu empanada, y cuezase. Y aduierte, que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morzillas de los pescueços, y sino huuiere pauos, se puede hazer de garsos, aunque no son tan buenas; y si fuere en dia de carne, podras hazer el relleno con carne en lugar de los higadillos.

Vn pastel de membrillos.

TOmaràs dos libras de açucar, y haras almiuar dellos : luego haras dozena media de hueuos hilados en este almiuar : luego echaras ocho, ó diez membrillos sobre el almiuar, y echarlehas agua, demanera que se cubra, y echarle has vnas rajas de canela dentro, y dos pares de clauos enteros, y vn poco de vino luego ponlo à cozer todo poco à poco, que se vayan conseruando los membrillos, y tapalos con vna cobertera, y de quando en quando dales vna buelta con el cazo : y quando esten bien conseruados, y con buena color, sacarloshas del almiuar que se enfrien : luego haras vn pastelon de masa blanca, y meteras menbrillos dẽtro: luego meteras los hueuos mexidos entre membrillos, y membrillos, y dentro dellos, porque se han de conseruar enteros, y luego cierra tu pastel; y en estando cozida la masa, abre el pastel, y hinchelo de almiuar, y metelo

en el horno asi destapado, para que los hueuos se tuesten vn poco, y tomen vna colorcilla dorada. Y aduierte, que si fuere dia de carne le podras echar vna caña de vaca echa trozos: y sino le quisieres echar hueuos mexidos, con sola la caña de vaca que le eches, y vnas yemas de hueuos duras parecerá bien: y a estos pasteles que no lleuan hueuos mexidos, has de echar vnas reuanadas de pan blanco tostadas, entre membrillo, y menbrillo; y despues de lleno el pastel con el almiuar parece muy bien.

Pastelillos Saboyanos.

TOmarás carne de ternera, y picarasla muy bien con su tozino, y luego la perdigaras, y sazonarla con pimienta, nuez, y gengibre, y vn poquito de açafran, y sazona de sal: luego haras vnos gubiletillos muy pequeños, y hinchelos desta carne, mezclando alguna caña picada con ella: luego cubrelos con ojaldrado, y cuezanse. batiras vnas yemas de

uessos con vn poco de çumo de limon, vn poco de caldo, y cebaras los pastellos muy sutilmente, demanera que no se eche de ver que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hazer estos agridulces podras, y raspa vn poco de açucar por encima del ojaldrado. Estos han de ser muy chiquitos, y no han de ser de carnero, sino de ternera.

Vn pernil cozido sin remojar.

COzerás este pernil en agua sola, y que sea la pieza donde se cueze bien grande que ande nadando en el agua: y quando vieres que està medio cozido, hinche vna vazia de agua fria, y ponla junto al caldero donde se está coziendo el pernil, y sacalo del caldero, y echalo en el agua fria, assi coziendo como esta, y dexale estar medio quarto de hora, y tornalo al caldero, y cueza, y de ahi a otra media hora tornale a hazer otro tanto, y se enternece, y se corta la hebra, y despues lo podras acabar de cozer,

zer, y eſtofarlohas con harto vino, y vn quartillo de vinagre, y las yeruas del jardin, ſaluia, y mejorana, y hiſopillo en vn cazo, y echale del cozimiento en q̃ ſe cozio haſta que ſe bañe, y taparlohas con vna cobertera, y cueza media hora, y quando lo quiſieres ſacar, echale vnas hojas de laurel, y no cueza con ellas mas de vn heruor, y ſacalo, y leuantale el pellejo, y arrollaſelo al jarete muy bien, y metele vnos clauos enteros por el pernil, y echale harta canela por encima, y vn poco de pimienta. La carne deſtos perniles, deſpues de remojados los torreznos, es bueno echarlos en leche, ò en vino, media hora antes que ſe ayan de aſar.

Como ſe haze el alcuzcuz.

TOmaras medio celemin de harina floreada, y echarlehas medio quartillo de cemite cernido, que ſea de tahona ſi fuere poſible, y mezclarlohas todo junto; y eſta harina la has de echar en

vna

vna pieza de cobre ancha, y llana, ò en alguna artesilla de palo, ò en vna serilla redonda de las de Valencia, que tambien se puede hazer alli, como en el cobre, y aun mejor: luego tendras en vna pieza agua tibia, y tendras vn hisopillo, y esta agua ha de estar salada, como para ojaldrar, y ve echando con el hisopillo de aquel agua sobre el harina, demanera, q̄ las gotas del agua caygan muy menudas sobre el harina, que en esto està el toque de torzer bien el alcuzcuz, y yras trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre á vna mano; luego tornaras á echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meteras la mano, y rebolueras el harina lo de arriba abaxo; y desta manera yras haziendo, hasta que el harina ande haziendose muchos granillos, y que no tenga poluo: luego tendras dos harnerillos, el vno ha de tener los agujeros que no passe por ellos mayor grano que de mijo, y el otro ha de ser que passe por el, del tama-

ño de vn grano de rauano, ò vn poquito mayor: luego cerneras este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre vna pieza y todo lo que quedare arriba, echalo sobre el harnerillo grande, y ciernelo sobre vnos manteles limpios, demanera que no haga monton: y desta manera yras cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que huuiere passado por el harnerillo chico: y lo que no huuiere passado por el harnero grande, lo junta otra vez todo junto en la pieza donde se tuerze el alcuzcuz, y estregarlohas entre las manos, y tornaras a torzer, trayendo la mano estendida por enzima: y si vieres que tiene poluo, echale vnas gotas de agua con el hisopillo, y tuerze con fuerça: y quando el alcuzcuz se comiença a torzer, ha de andar la mano muy liuiana: y quando no tiene ya poluo ha de andar con mucha fuerca: y desta manera lo yras torziendo, y cerniendo sobre los manteles, y dexalo secar; luego echale en su alcuzcuzero, que es vna pieza de barro, ò de cobre con mu-
chos

chos agujerillos en el ſuelo vn poco angoſto, y romo de abaxo, y ancho, y abierto de arriba: y luego tomaras vna olla vn poco grande, media de agua, y ponle vn borde de maſa, mezclada con vnas eſtopas, y mojalo con vn poquito de agua, y aſſentaras el alcuzcuzero ſobre eſta olla con ſu alcuzcuz: luego echarle maſa a la redonda, y mas eſtopas, porque en ninguna manera ha de reſollar la olla, ſino es por dentro del alcuzcuzero, y pon la olla ſobre la lumbre que cueza amoroſamente: y luego començara a ſalir el bao de la olla por el alcuzcuz: y ſi ſintieres que no ſale bien, mete vn cuchillo por el alcuzcuz abaxo haſta llegar al ſuelo, y menea la punta del cuchillo en el ſuelo del alcuzcuzero, y luego ſaldra biẽ, y cueza por eſpacio de mas de vna hora: luego ſacalo, y echalo ſobre vn tablero, y toma vn poco de manteca, ò azeyte, y moja las manos, y eſtrega el alcuzcuz, porque deſta manera ſe deſgranara muy bien: y ſi acaſo tuuiere algunos burujonzillos, ſera meneſter cerner

lo

lo por otro harnerillo vn poco mas ancho que ninguno de los dos con que se cernio. Agora resta dezir, como se ha de guisar este alcuzcuz.

Como se guisa el alcuzcuz.

PAra guisar este alcuzcuz, has de moler açucar, y echar vn poco de canela y tomaras el alcuzcuz, y yrlohas echando en vna almofia, ò cazuela de barro, ó en alguna pieza de plata, è yrasle echando açucar, y canela entre lecho, y lecho y no has de henchir la pieza, porque crecerà la tertia parte, y quando lo tengas en este punto, tendras vna olla de caldo, adonde se aya cozido vn pedazo de vaca, y vna gallina, y vn poco de carnero, y tozino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto, y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y cilantro, y yeruabuena: y con la grasa deste caldo mojaras el alcuzcuz, y el empapará luego el caldo, y tornarlohas a mojar, y tambien se tornarà à empapar

y esta

y esta almofia, ò borzelana ha de estar sobre vna olla, que este coziendo poco á poco, y taparas el alcuzcuz con vn plato; y quando el alcuzcuz estè remojado, y granujado, le podras poner alguna cosa encima, como es vna cola de carnero cozida, y tostada, ò vn aue enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de hueuos duras por encima, ò vnos cogotes de carnero, cozidos, y tostados: la gallina si la huuieres de seruir con el alcuzcuz, es necessario que estè cozida quando assentares el alcuzcuz, y ponerla en el almofia, è yr echando el alcuzcuz por encima hasta que se cubra, y luego remojarlo cõ el caldo, y adornalo con las yemas de hueuos: Este alcuzcuz se puede hazer sin dulce, no mas de remojado con su caldo: y sino fuere dia de carne, remojarlo has con el caldo de garuanços, sazonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrillas de mãteca de vacas.

¶ Haràs vn rollo de ojaldrado con

mante

manteca fresca de vacas: y luego haras vnas cubiertas, como para tapar pasteles, vn poco mas garditas de los bordes: luego tendras hecha vna pasta de yemas de hueuos duras, y açucar molido, y canela, demanera que estè bien dulce, y echaras vn poco desta pasta encima de vna de aquellas hojas de ojaldrado, y cubrirlahas con otra: y haras vn pastelillo de dos hojas, demanera que queden los bordes muy redondos, yguales, y gorditos, y cuezelas en el horno sobre papeles, y despues de cozidas, passalas por buena miel, ó por almiuar. Estas mismas ojaldrillas podras hazer en dia de carne cõ mãteca de puerco el ojaldrado: y añadiras a la pasta cañas de vaca cozidas, y cortadas muy menudas, y mezcladas cõ las yemas de hueuos duras, y açucar, y canela, que viene a ser derechamente como la fruta de cañas. Passalos por el almiuar, y siruelas con vn poco de açucar, y canela por encima.

Otras

Otras ojaldrillas chicas.

ESTAS Ojaldrillas podras hazer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco. El relleno ha de ser de passta de maçapan, como tengo dicho en las ojaldres rellenas: de masa de leuadura haras pasta, ò maçapan con media libra de almendras, y media de açucar, y echale vn poco de agua de azaar, y vn poco de clauo molido, y vn poco de canela, y vna migaja de nuez; y a esta pasta le daras vn heruor sobre la lumbre en vn cazillo, reboluiendolo con vn cucharon: luego sacalo, y haras vnas tortitas redondas, y delgadas desta pasta: luego otras del ojaldrado, que sean mas anchas, y põdras entre dos hojas de ojaldrado vna de la pasta, y cerrarlahas que queden los bordezillos gordos; y desta manera ha-[illegible]las demas, y vntalas con manteca, y [illegible]zelas sobre quartillas de papel; y quã[illegible] estuuieren cozidas, echales vn poco de buena miel por encima de toda la ò-

jal.

jaldrilla, y echale açucar, y canela por encima la miel, y tornalas al horno vn poco, quãto se embeua la miel, y se tuesste vn poco el açucar, y canela, y siruelas calientes.

Cabrito relleno asado.

FReyras vnas reuanadillas de tozino gordo, y echarlehas vn poco de cebolla cortada á la larga, y delgada, y freyrlahas con el tozino, quanto este el tozino, y la cebolla medio frita: luego tendras el higado del cabrito perdigado en agua, y los liuianos cozidos, y cortarloshas en reuanadillas muy delgadas, y ahogarlohas con la cebolla, y el tozino en la sarten, y echarlehas vn poco de verdura entera, y ahoguese todo, y batiras seys hueuos con claras, y echalos dentro en la sarten, y ponla sobre la lumbre hasta que este bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y sazona con todas especias, y sal, y çumo de limon, y metele otros dos, ó tres hueuos crudos, y vn

y vna migaja de açafran : luego rellena el cabrito, tomãdo medio cabrito, y cortandole el pescueço á cercé; y por entre las espaldillas, y el pescueço has de hazer vn agujero entre la tez del cabrito, y las costillas, demanera q̃ vẽga à quedar todo hueco hasta la pierna : y luego ve metiendo el relleno, que se hincha todo aquel hueco hasta la pierna : y luego coseras la boca del agujero, y perdigalo en agua, y mechale la pierna, y la espalda muy bien frisada, y lo de enmedio reboçalo con vn pliego de papel vntado con manteca, y asalo, y siruelo con sus reuanadillas de pan blanco, y vnas ruedas de limon.

Cabrito relleno cozido.

SIquisieres hazer este cabrito relleno en platillo, picaras carne de ternera, ó de cabrito, con tozino, y vn poco de riñonada de carnero, ò de ternera, y meterlehas hueuos hasta que este blando, y sazonarás con todas especias, y agrio de

limon, y sal, y cortaras vna caña de vaca en trozos, y mezclarlohas todo, y dos, o tres yemas de hueuos duras partidas en quartos, y tomaras medio cabrito, y cortarasle la pierna, y haras vn agujero por la punta de la cintilla, y meteras el cuchillo entre las costillas, y la tez del cabrito, y haras demanera que quede todo hueco hasta debaxo la espaldilla, y rellenala, y cierra el agujero, y pondras acozer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y vn poco de verdura picada, y la pernecilla la tendras picada juntamente con el relleno; y de lo q̃ sobrare haras vn albondigon muy grande, que lleue enmedio yemas de hueuos en quartos, y trozos de caña de vaca, q̃ sean vn poco largos, y cueza con caldo: y quando estë cozido, quajaras el caldo donde se cozio el albondigon con dos, ó tres yemas de hueuos, y su agrio, y sacaras el albondigon, y haraslo quatro quartos, y assentarlohas sobre vnas reuanaditas de pan en el plato á modo de cruz, que salgan las puntas hasta el bor-
de

de del plato, como reuanadas de melon, y assentaras la cintilla rellena encima, y echarleshas del caldo, q̃ tienen hueuos por encima, y vnas ruedas de limõ al derredor, suele parecer muy bié, y se le pueden echar algunas vezes cogollos de lechugas.

Platillo de cabrito.

ESte plato de cabrito relleno en platillo, que esta escrito atras, podras hazer de la carne que te sobrò del relleno algunas vezes vn poco de pastel embote, y seruirlohas sobre reuanadas de pan: y luego assentaras la cintilla sobre el pastelembote, y otras vezes podras hazer albondiguillas, y assentaras la cintilla rellena en el plato, y las albondiguillas al derredor, y otras vezes podras armar la piernezilla del cabrito, y adornarla cõ piñones, y yemas de hueuos, y algunas passas de Corinta; y luego tostaras la cintilla rellena sobre las parrillas cõ vn poco de pan rallado, y haras vna sopilla dulce, y assentaras la cintilla, y la pierne

cilla sobre ella, y adornaras el plato con algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio cabrito.

COrtaràs la pierna del cabrito, y picarlahas, y sazonarlahas, como está dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demas del medio cabrito asarlohas, y cortarlohas en pedaços, y salpimentar lohas con sal, y especias: luego reboçalo con hueuos, y frielo con manteca de puerco, y la carne que tienes picada de la pierna, vela tomando á pedaços vn poco largos, y reboçala con hueuos, y friela, y siruelo con açucar, y canela, y çumo de naranja, todo junto con vnas torrijas.

Sopas à la Portuguessa.

ECharàs á cozer vaca, que sea manida, y gorda, y echarlehas vn aue, y vn pedaço de tozino de pernil, y algun braçuelo de carne: y quando este cozida la vaca, echale de todas verduras, y vna rama

de eneldo, y vn cogollo de poleo, y vn poco de jadrea, y mucha cantidad de cilantro verde: no ha de lleuar ninguna especia. Hasle de echar tanto vinagre como quepa en vna cascara de auellana, y prueuala de sal: luego haras las sopas en vna porcelana grande, ò almofia. El pan ha de ser mollete, y no se ha de cortar con cuchillo, sino con la mano, vnos pedazitos grandes como nuezes, y mayores, y mojarlahas con el caldo de la vaca, de manera que no esten muy empapadas las sopas, y seruiras encima vnas reuanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo; y en su lugar podras echar vnos cogollitos de berças.

Sopa de vaca à la Portuguessa, contrahecha en dia de pescado.

LA sopa de vaca se contrahaze en dia de pescado, desta manera. Tomaras

berças crudas, que ſeá repolludas, y hin-
che vna olla dellas, y echale dentro can-
tidad de culantro verde, y vnas matas de
yeruabuena, y vn manoxillo de ajedrea,
y tres, ò quatro cogollos de ſandalos, y
echale vn poco de buena manteca de va-
cas: luego echale el agua que pudiere en-
trar haſta que ſe hincha: ſazonala de ſal,
y ponla á cozer haſta que eſten las berças
cozidas, y tendran las ſopas el guſto co-
mo las de vaca. Eſtas ſopas à la Portu-
gueſſa, comen mucho los portugueſſes.

Otra ſopa de vaca

COzerás vaca de pierna, y de la cade-
ra, que ſea gorda, y haras reuanadas
della: luego toſtaras vnas reuanadas de
pan, y vntaras vn plato con la graſa de la
miſma olla, y tendras queſo rallado que
ſea muy bueno, y echale de la graſa de la
olla, y mezclalo todo que eſtè como pa-
pin vn poco ralo, y ve mojando las reua-
nadas del pan en el queſo, y la graſa, y ve-
lo aſſentando en el plato: luego haras
otro

otro tanto a las reuanadas de la vaca, y assentarlashas sobre las del pan, y echale mas queso por encima, y de la grasa de la olla. En este queso se ha de echar vn poco de pimienta, y vn poco de nuez, y ponlo dentro en el horno: dexalo quajar vn poquito, y siruela caliente. Esta sopa de vaca haras de otra manera, picando la vaca despues de cozida con cuchillo chico, como quien haze gigote, y tomaras queso rallado, y grasa de la olla, que tenga pimienta, y nuez, como està dicho, y mojaras las reuanadas en el queso, y la grasa de la olla, y assentarlashas en el plato: luego tomaras reuanadas de vaca, y haras otro tanto poniẽdolas junto al borde del plato: luego echa queso rallado en la vaca picada con su pimienta, y nuez, y caldo con mucha grasa, y vna migaja de açafran, y echale dos yemas de hueuos no mas: todo esto junto echalo en el plato, y ponle por encima vnas reuanadillas de queso, y vna caña de vaca, tambien hecha reuanadillas, y mete el plato en vn horno,

y tuestese alli vn poco: y entiendese que
el queso ha de ser muy bueno de yerua.

Como se adereça la vbre de la jaualina.

LA vbre de la jaualina, quãdo está criá
do, ò está preñada, cozellahas, y de
que esté cozida, echala en adouo de sal,
y oregano, y vn poco de vino, y de todas
especias, y vn poco de hisopillo, y mejo-
rana: hase de echar la vbre en el adouo,
en sacandola de la olla assi caliente, por
que lo tomará en dos, ò tres horas: y lue-
go mecharlahas, y asarlahas en el asador
y sino abrirlahas por medio, y tuestala
en las parrillas, y seruirlahas con vn po-
quito del adouo, y vn poco de agrio de
limon. Tambien podras seruir esta vbre
tostada, y assentada sobre vnas reuana-
das de pan tostadas: y luego haras vna
pebrada con vino tinto, y vn poco de
vinagre, y açucar, y pimienta, canela, gen-
gibre, y vnos clauos enteros, y vn poqui
to

co de caldo, y cueza hasta que comiençe a tomar punto el açucar, y echalo por encima la vbre, y las reuanadas de pan, de manera que se bañen bien, y ponlo a estofar vn poquito, y siruela caliente. Tambien podras seruir esta vbre con salsa de guindas, tomando dos libras de guindas quitados los huessos, y los peçones, y echarle media libra de açucar, y vn poco de vino tinto, y dos pares de clauos enteros, y vnas raxitas de canela, y dexalas cozer hasta que esten conseruadas, y podras echar las guindas sobre las reuanadas, y assentar la vbre encima de todo. Esta vbre podras seruir, como esta dicho, sobre reuanadas de pan tostadas, y salsa de agraz por encima, y otras vezes con salsa de granadas. Estas salsas de agraz, y de granadas, hallaras escritas adonde se trata de capones, y pollos asados: y en lugar de vbre de jaualina, podras hazer todas las cosas, que estan dichas con vbre de vaca, y de lechonas mansas.

(?.)

Conejos rellenos.

LOs conejos rellenos se han de pelar, como lechones en agua caliente: y luego hazer su relleno de la manera que está escrito atras, para cabrito relleno asado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coserlo, y ponerle vna broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta, y vaya por defuera de la barriga hasta los pechos, y torne à entrar por los pechos, y salga por la cabeça, y asase, yendolo lardeádo á la redonda con manteca, que haga sus cueros como lechon: y si el conejo fuere muy gordo, y tuuiere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondras vnos granos de agraz con vn poco de sal, y pimienta: y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta, y ponle vna lonxita de tozino ancha, y muy delgada encima del lomo, y asese; sacalo, y descosello, cortandole todas las hijadas, y siruelo barriga arriba, descubierta la grasa

el conejo, y los agrazes: y si quisieres seruir el conejo gordo, y q̄ no se derrita la grasa de los riñones, sino que salga entera, y blanca, como quando està cruda: desuellalo, y lauallo, demanera que no se desperdicie la grasa, y ponlo barriga arriba, y echale vn poco de sal, y vna lonxita de tozino gordo, que cubra los riñones, y espetalo, y coselo, demanera que el asador no entre por el hueco de la barriga, y ponle otra lonja de tozino en el lomo, ò la mecha, y asese, y descosello, cortando la cosedura, y parte de las ijadas, y quita la lonja de tozino, y hallaras el conejo con sus riñones cubiertos de grasa como quãdo estaua crudo.

Conejos en empanada.

ESTOS conejos gordos son muy buenos empanados, y masa dulce, y puestos boca arriba con vna lonja de tozino gordo sobre los riñones, y siruelo caliente, y quitale la lonia del tozino, y hallaras el conejo con toda su gordura. Estos

conejos

conejos asados no tienen otra salsa me-
jor, que azeyte, y vinagre.

Perdizes asadas con azeyte.

PONdras a asar la perdiz que sea tier-
na, y tomaras vn poco de azeyte con
dos tantos de agua, y vn poco de sal, y ba-
telo como huevos hasta que estè vn po-
co blanco, y luego ponlo junto al fuego,
y yras lardando la perdiz con las plumas
en lugar de manteca: y quando destè asa-
da, hasla de seruir con esta misma salsa,
que estè vn poco salada. Tiene muy buen
gusto, y su Magestad las come desta ma-
nera muy ordinariamente.

*Pasteles de carnero, y de pernil a-
tozino.*

TOmaras vnos torreznos de buen to-
zino de Garrobillas, ò de otra parte
que sean buenos, que tenga quitado el
cuero, demanera que quede lo gordo
de

del torrzno con lo magro, y remojese muy bien: y quando estè bien dessalado, y escurrido del agua, picalo muy bien, y luego pica dos, tanta carne de pierna de carnero, y mezclalo todo, y ponlo en vn cazito, y echale vn poquito de caldo, y perdigalo muy bien que estè bien granujado: luego tendras vn poco de açucar en almiuar, y echa esta carne dentro, y dale alli vnas bueltas sobre el fuego; y sazona con muy poca especia, y sal, y echale vn poco de canela molida: luego dexado enfriar, y haz tus pastelillos anchuelos, y baxos de borde de masa dulce, e hinchelos, y cuezelos: y quando los quisieres seruir, echales vn poco de caldo de la olla sin otra cosa ninguna. Estos se pueden guardar ocho, ò diez dias: y quando los quisieres seruir, calientalos, y echales vn poco de caldo, porq̃ no esten muy enxutos. Aduierte, que si son para guardar, que no se les ha de echar caldo quanto se cuezan, sino quando se huuieren de seruir, porque ellos estan como conseruados. Aura menester

vn plato destos, dos libras de carnero, vna de tozino magro, y media libra de açucar.

Artaletes asados.

ADonde tratè de los artaletes, no pu se de los que se pueden asar en el as dor. Para estos haras vnas chulletas de ternera muy delgadas, y vn poco ma largas que las de los otros, y batelas con la buelta del cuchillo, y echales vn poco de sal, y pica vn poco de tozino gordo muy picado, y pon en cada vna vn po quito quanto se vnte toda la chulleta, y pica vn poco de riñonada de ternera, o carnero que estè granujada, y pica vn poco de verdura, y mezclalo todo con do zena y media de yemas de hueuos duros; y de que estè todo mezclado, sazona con todas especias, y sal, y çumo de naranja, y ve echando por encima de las chulletas, que no sea mucha cantidad: luego velas arrollando como ojaldrado y tendras vn poco de relleno à vna par-

[l]e; y en acabando de arrollar el artalete [c]on los cabos en el relleno, y aprieta vn [p]oco, y pegarseha dello, y velos espetan-[d]o en vn filete, que es vn asadorzillo [d]elgado, y sino en vna broqueta de hie-ro, ò de caña: y pondras los artaletes en [d]os destas, y atarlashas à vn asador gor-[d]o, vna de vna parte, y otra de otra, y a-[t]arloshas, y haras vna sopa la que te pa-[r]eciere, y assientalos encima, y adorna-[l]os con algunas ruedas de limon monda-[d]o, porq̃ la cascara en calentãdose amar-[g]a.

Torta de dama.

TOmaras vna libra de almandras con su cascara, y tostarlashas, y majalas [c]on vna libra de açucar muy majadas: y [l]uego tendras la carne de quatro picho-[n]es asados, y descarnados, y quitados [l]os pellejos, y se picarà muy biẽ, y se ma-[j]ará con las almendras, y se ha de passar [p]or la estameña, echandole en el almirez [o]nça y media de agua de azaar, y quatro [y]emas de hueuos, y medio quartillo

de

de natas, y vn poco de olor, y con esto
lo acabaras de majar, y passalo por la es-
tameña, ò cedazillo de cerdas, demane-
ra que passe toda, saluo algunos grani-
llos de las almendras que quedaren en
el cedazillo: y luego haras vna masilla
muy fina, y tẽdras vna hoga de masa muy
delgada, y la assentaras en vna tortera, y
echaras en la pasta vn poco de canela, y
vna migaja de clauo, y echaras esta pas-
ta dentro, que sera negra, y cortala a la
redonda por vn poco mas arriba de la
pasta, porque no ha de lleuar cubierta, y
tendras vn poquito de manteca de va-
cas fresca, ò vn poco de agua de azaar, y
vntarlahas por encima con vn hisopillo
de plumas sin llegar a la pasta, y raspar-
lehas vn poco de açucar por encima, y
cuezase a fuego muy manso, y saldra mo-
rena, mas de muy buen gusto. Y aduier-
te, que sino tuuieres natas, podras majar
con las almendras vn par de cañas de va-
ca, y echar en el batido mas agua de
azaar, y vnas gotas de leche. Esto es pa-
ra desleyr el batido: y para que passe por
l

la estameña. Esta torta se ha de seruir caliente, y la canela ha de ser media onça, y el clauo muy poquito.

Otra torta de dama.

TOmarás vna libra de almendras mõdadas, y majalas en el almirez, y picaras la pechuga de vn capon asado, y majarlahas en el almirez, y vna libra de açucar; y de que estè muy majado todo, echale medio quartillo de natas, y las quatro yemas de hueuos crudas, y la onça y media de agua de azaar, y passalo por la estameña, ò cédazillo, echandole la media onça de canela, y vn poquito de clauo; y despues que estè passado todo, tiende vna hoja de masa muy delgada, y la assentaras en la tortera, y echaras el batido, que serà blanco, vn poco mosqueteado por la canela, y clauo, y roziarlahas con vna poca de agua de azaar y echa el açucar raspado por encima, y cernera la masa vn poco mas arriba del batido, y cuezela á fuego muy manso. Y

aduierte, que han de lleuar estas torta de dama olor de al mizcle, ò ambar; y si no hallares natas, se le podrà echar vna poca de manteca de vacas buena en su lugar: y quando estè el batido en la tortera, raspale su açucar por encima: y para que estè el batido vn poco liquido, y se pueda passar por la estameña, se le ha de echar vn poco de mas agua de azaar, y vnas gotas de leche en lugar de las natas.

Otra torta de dama.

ESta torta se puede hazer en dia de Sabado, con vna libra de almendras tostadas con su cascara, y vna libra de açucar: y majado todo esto, echale vna dozena de higadillos de gallina cozidos, y majalos mucho con almendras, y el açucar, y la onça y media de agua de azaar, y las quatro yemas de hueuos crudas, y el medio quartillo de natas, y vn poco de canela molida, y vna migaja de clauos, y su olor, y passalo por la estameña,

ò ce-

ò cedazillo, y haras tu torta descubierta, como està dicho, porque todas estas tortas de dama han de yr descubiertas, y roziala con su agua de azaar, ò manteca de vacas, y raspa el açucar por encima. Y aduierte, que si lleua natas, no ha menester manteca de vacas.

Torta blanca.

HAràs maçapan de media libra de almendras, y media de açucar, y echarlehas tres pellas de manjarblanco, y majalo todo muy bien, y echale dos, ò tres natas, y vn poco de olor, ò vn poco de agua de azaar, y echale seys yemas de huecos crudas, y haras tu torta con quatro, ò cinco hojas muy delgadas debaxo, y otras dos, ò tres encima: y si le quisieres echar dentro vn par de cañas de vaca podras: y sino fuere dia de carne, con solo almendras, y natas se podrá hazer.

(.?.)

Costrada de mollejas de ternera, y menudillos.

TOmaras dos, ò tres mollejas de ternera, y ocho, ò diez higadillos de gallinas, y cuezelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo: y luego freyras vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla muy menuda, y echalo sobre los menudillos, y tornalo á picar mas, y sazonalo con pimienta, y clauo, y gengibre, y sazona de sal, y echale vn quarteron de açucar molido y vn poco de agrio de agraz, ó de limon, y seys yemas de hueuos: luego haras tu masa fina, y echaras en la tortera media dozena de hojas muy delgadas, y encima otras tres, ò quatro, y cierra tu costrada, y vntala con manteca, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezase: y despues de cozida, si la quisieres cubrir con hueuos hilados, y vn podo de almiuar bien subido, demanera que haga hilas,

[...]ilas, podras: y suele ser muy buen plato.

Bollo de maçapan, y manteca fresca.

HA se de tomar libra y media de masa de molletes de leche, que estè leu[...]a, y luego majar vna libra de almen[...]ras con otra de açucar, y hazer pasta de [m]açapan, y mezclarlo todo, y echarle [m]edia libra de manteca de vacas fresca, [y] sobar la masa mucho, y echar alli ocho [h]ueuos, y sobarla hasta que haga correa: [y] luego vntar vna tortera con manteca [fr]esca, y echale obleas por el suelo, y por [l]os bordes, y pōla à cozer en vn horno, y [e]chale su costra de açucar por encima.

Pan de leche.

TOmarás vna açumbre de leche, y echale media libra de açucar molido [y] vn poco de olor, y pōla á calētar, q̄ es[te] vn poco mas de tibia: luego haras vna

presa de harina floreada de tahona, y echarlehas vn poco de leuadura, y desatarlahas con vn poco de leche: luego echaras toda la leche, y amasaras la masa muy sutilmente, y haras los panezillos, y cuezanse en el horno de pan, que estè muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de vacas: y si le quisieres echar vn poco de olor, podras. Y aduierte, que la leuadura ha de ser de hazes de cerbeça si es possible, y ha de lleuar esta masa ocho hueuos.

Torta de datiles.

TOmarás dos libras de datiles, y picarloshas quitando los huessos, y conserualos, y luego haras dozena y media de hueuos mexidos, y haras tu torta, echandole vn poco de agua de olor, y vn poco de manteca fresca, y haras vnas hojas muy delgadas, de la manera que se hazé para el bollo de vazia: y echaras vn par de hojas debaxo: y luego vn lecho de datiles, y hueuos mexidos, y roziala

con

con manteca, y echar otra hoja, y hazer lo mismo: y desta manera yras haziendo hasta que se acaben los materiales, y cierra tu torta con otra hoja delgada, y cuezela en vn horno: y despues de cozida, echale vn poco de almiuar por los bordes, y siruela caliente. Aduierte, que estos datiles podras conseruar enteros, quitados los huessos, y rellenarlos con los hueuos mexidos, y armar vn plato sobre vnas hojuelas, y adornarlo con rebanadas de diacitron, ò calabaçate.

Quesadillas de maçapan.

TOmarás vna libra de almẽdras, y majala con otra de açucar, y haras pasta de maçapan, y tomaras media libra de queso asadero, ò de queso frescal que sea mantecoso, y majalo muy bien, y reboluelselo con el maçapan, y echale quatro hueuos con claras: y luego echa yemas hasta que estè vn poco blando: luego haras las quesadillas, y perdigarlassas en el horno, y echarlehas media

libra de manteca fresca de vacas al batido, y hinche las quesadillas, y no vayan muy llenas: y quando esten à medio cozer, rozialas con vn poco de manteca de vacas, y echale su costra de açucar.

Pasteles Flaones.

PAra hazer vn pastel destos que haga plato, has de echar doze yemas de hueuos en vna pieza, y echarle alli media libra de açucar molido, y cosa de dos ò tres onças de harina, y vnas gotas de leche: y bate esto mucho, que se deshaga bien la harina: luego yras echando leche poco a poco hasta cerca de tres quartillos, y echarlehas vn poquito de sal: y luego haras vn vaso de masa en q̃ quepa toda estacãtidad. Hade ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado, y con su repulgillo por los bordes, y ponlo á perdigar en el horno, y echale dentro vn poco de manteca de vacas fresca tanto como vna nuez, y dale vnas puncadillas en el suelo con la pun

a del cuchillo, porque no empolle: y quando estè bien perdigado, que estè la massa tiessa, echale el batido dentro, y o podras hinchir bien, porque no ha de recer ninguna cosa, y ha de quedar asi aso, y cuezase, y siruele caliente, y algunas vezes se suelen seruir frios.

Otros Flaones.

HAras el batido, como está dicho en el de atras, y en lugar del pastel vntaras vn plato con manteca de vacas, y charasle este batido dentro, y ponlo sobre vnas brasas, y calienta vna cobertera de cobre que esté bien caliente, y tomala con vn garabato, y ponla sobre el plato asi en el ayre, y tomará color por encima, y se quajara con mucha facilidad, y se puede seruir asi, raspandole vn poco de açucar por encima.

Pasteles de leche.

¶ Estos pasteles podras hazer como

los Flaones, saluo, que en lugar de las doze yemas de hueuos puedes echar seys hueuos con claras: y serà lo mismo, añadiendo vn poquito demas harina, porque tenga fuerça, porque hande subir mucho, y porque no tornen à baxar mucho que parecen mal. Estos Flaones, ò pasteles de leche, si huuiere alguna muger que no los sepa hazer, podra echar este batido en vna cazuela vntada con manteca, y meterla en el horno a fuego manso, y se quajara como si fuera pastel: y si quisieres echar este: batido en vn cazito con vn poco de manteca de vacas, ponlo sobre brasas, y traelo a vna mano con vn cucharon, y vendra a hazerse vna crema: luego tornale a meter dos, ò tres hueuos crudos, ó quatro yemas, y vnta la caçuela, y echalo dentro, y metela en al horno, y te saldra muy buena, y muy facil, y en lugar de la cazuela podras echar esta crema en vnas escudilletas muy chicas, o cazuelitas de barro, ò de plata: y meterlashas en el horno, y haras que se tuesten vn poco por encima:
y antes

y antes que entren en el horno ponles vnas raxitas de almendras blancas, q̃ parecen muy bië, y se llamā estas tigeladas.

Sustancias para enfermos.

PAra sacar vna sustancia en vidrio, has de tomar vna gallina vieja, y gorda, acabada de matar, y pelala, y sacale el menudillo, y golpeala muy bien con la buelta del cuchillo, demanera q̃ se quiebren todos los huessos: luego hazla pedazitos, demanera que quepā por la boca de vna redomilla, y echalos en agua por espacio de medio quarto de hora para que se desangre: luego lauālos, y esprimelos del agua, demanera que queden vn poco humedos, y metelos vno a vno en la redoma, y tapala con vn corcho, y ponle vn poco de masa por encima, y assientala sobre vn ladrillo con vn poco de masa por debaxo, y pondras este ladrillo en el suelo con su redoma encima, y echale vncerco de brasas al derredor, que por ninguna parte llegue

al ladrillo con vn pie, y dexala eſtar vn poco, è yrasle acercando vn poco mas la lumbre, y veras que ſe va calentando el vidrio, y vele llegando vn poco mas la lumbre, que eſte ygual por todas partes: deſta manera yras llegando la lumbre á la redoma haſta que comience a cozer: y ſi vieres que cueze con mucha furia, vele apartando la lumbre, demanera que no dexe de cozer, y que cueza ygualmente por todas partes, ha de eſtar coziendo coſa dedos horas y media; y con eſto eſtara cozida la ſuſtancia: luego calentaras vn paño, y arroparas con el la redoma, y leuantarlahas ſobre la maſa con ſu ladrillo, y deſtaparlahas, y charas la ſuſtancia en vna ollita de plata, colandola por vna eſtameña, y echarlehas vn granito deſal, y ponla a calentar: y deſta manera la daras al enfermo. Eſta ſuſtancia, como ſe ſaca en el vidrio al fuego, ſe puede ſacar en agua, metiendola en la redoma, como eſta dicho, y hinchiras vn barquito, ò caldero de agua con vn poco de balago, ò heno dentro: luego

luego ataras la redoma con vn cordel, y atrauesſaras vn palo en la boca de vn caldero, y colgaras de alli la redoma, que eſtè metida en el agua haſta el collete; y que eſtè entre el balago, ò heno, porque no tope en el caldero: y deſta manera eſtará coziendo tres horas, antes mas que menos; y la ſuſtancia eſtara hecha, y pondras la eſtameña ſobre vna ollita, y echaras en ella la ſuſtancia ſin eſprimirla, porque quanto menos graſa tuuiere, ſera mejor para el enfermo: luego la podras ſazonar de ſal, y calentarla: deſta manera ſe podra dar al enfermo. Aduierte, q̃ ſino tuuieres redomilla para ſacar la ſuſtantia, podras ſacarla en vn orinal nueuo, ò en vna ventoſa grande, ò en otro vidrio qualquiera que tẽga la boca angoſta. La ſuſtancia, que eſta dicho del vidrio en ſeco, y de la del vidrio en agua, la podras ſacar en vn puchero en agua vidriado vn poco altillo: Pondras tu gallina, como eſta dicho, y taparas el puchero con vn corcho, y con vn poco de maſa, y ponlo en perol, ò caldero, con vnas pie-

dras a la redonda, porque no se trastorne: y luego hinchelo de agua hasta el cuello del pechero: luego dale lumbre, y cueza tres horas, y hallaras la sustancia hecha. Estas tres suertes de sustancias toda es vna misma cosa, no se diferencian, sino es en las vasijas. Vna sustancia cozida se haze quebrantando la gallina como para sustancia, y metiendola en vna olla, que lleue vna açumbre de agua, y echandole alli media dozena de garbanços, y vnas ramas de peregil, y haziẽdola cozer hasta que este muy cozida, y el caldo muy apurado, que no venga á quedar de vna gallina mas de escudilla y media de caldo. Colando esta sustancia cozida, y la otra de vidrio, y mezclandolas entrambas, es la mejor sustancia que se puede hazer, porque la del vidrio, aunque parece clara como agua, es mas fuerte, y mas rezia para desistir que la cozida. Y esto digo, porque lo he oydo dezir a muy grandes Medicos. Y assi; lo q̃ han de lleuar dentro las sustancias, lo han de orde-

ar los Medicos, porque en algunas mã
an echar oro, y en otras vnas raxitas de
alabaça, y en otras garuanços negros, y
tras coſas conuenientes para la enfer-
edad del enfermo, que no ſean de mal
uſto, y en algunas mandan echar tortu-
as, y pepitas de calabrça: y en eſto no
engo que meterme, mas que ſacar muy
ien la ſuſtancia.

Suſtancia de pobres.

P Ara hazer eſta ſuſtancia, ſino huuieſſe
mas de vn quarto de aue, y huuiere
oca lumbre. Tomaras eſte quarto de
ue, quebrantado, y hecho pedacitos, y
na libra de carnero de pierna, que ſea
cien muerto, y golpearlohas mucho, y
raslo reuanaditas, y ponlo con el quar-
de aue en agua por medio quarto de
ra, y meterlohas en vna, ollita de ba-
o vidriada, eſprimiẽdolo primero del
ua; y pondrasla ſobre reſcoldo, y pon-
as vn borde de maſa en la ollita en la
ca, y luego le pondras vna eſcudilla
ca de agua encima, demanera que aſ-

siente bien en la masa: y quando vieres q̃
el agua de la escudilla se calienta, derra-
mala, y tornala a henchir, y en estando
caliente otra vez, torna a hazer otro tan-
to. Esta sustancia ha de estar a la lumbre
hora y media, y hallaras vna escudilla de
sustancia, y quando la saques la sazona-
ras de sal, y ha de ser muy poca la sal
porque no ay mas mala cosa para enfer-
mos, que hallar sal en las viandas.

Sustancia asada.

ASaras vna pierna de carnero, y quan-
do estè casi asada, sacarlahas en vn
plato, y picarlahas con el cuchillo, de
manera que la passe de parte a parte mu-
chas vezes: luego le doblaras el jarete
apretandola con el tenedor, y sacaras
medio quartillo de sustancia. La pierna
ha de ser de carnero muerto de aquel
dia. Esta sustancia se saca de aues, y de
perdizes: estas es necessaria auer prensa
para ellas, y sino la uuiere, en acabando
la de sacar del asador, se apretaran entre
do

os platos muy apretadas, punzandolas tambien con el cuchillo. Estas sustácias han de poner en vn plato sobre vn poco de nieue, y elarseha toda la grasa que huuiere; luego la apartaras con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echaras la sustancia en otro vaso, y sazonarlahas de sal, y calentarlahas, de manera que no cueza, y assi se ha de dar al enfermo.

Vna escudilla de caldo.

PAra hazer vna escudilla de caldo para vna persona enferma, ò regalada: tomaras media gallina vieja, y gorda, acabada de tomar, y golpearlahas mucho con la buelta del cuchillo, y echala en vn poco de agua por vn quarto de hora para que se desangre; y luego echala a cozer en vna ollita nueua con quatro garuanços, y vn granillo de sal, y cueza poco á poco hasta que estè la gallina biẽ cozida, y el caldo apurado: y quando el señor se huuiere sentado à la mesa, bati-

ras vna yema de hueuo fresco en la escu-
dilla, y estè el caldo coziendo, y ve echá-
do caldo, y meneandolo con vna cucha-
rita, trayendolo á vna mano hasta que se
hincha la escudilla, y este caldo ha de sa-
lir de vna colorcilla blanca al modo de
almendrada, y no ha de cozer mas; por-
que si el caldo esta cociendo, quando se
echare en la escudilla, basta, y no ha de
lleuar otra cosa mas de lo dicho, ni to-
zino, ni verdura, ni carnero, no mas de
solo la gallina. Es de las mejores suer-
tes de caldo que se hazen.

Vna escudilla de almendrada.

PAra hazer vna escudilla de almendra-
da, son menester quatro onças de al
mendras, y mondarlashas en agua calien
te, y echarlashas en agua fria por espacio
de media hora: y luego majarlashas en
el almirez, mojando á menudo la mano
del almirez en agua tibia; y despues
de bien majadas yraslas echando agu
tibia, cantidad de medio quartillo, an
tes mas que menos; y luego se ha de co
la

ar por vna estameña; ò seruilleta, y es-
primirlo muy bien, y tornar á echar las
rranças en el almirez, y majarlas muy
bien, y tornar á echar la leche dentro po-
co á poco, y tornarla à passar por la esta-
meña, y esprimirla muy bien, y echarle
tres onças de açucar, y vn granillo de
sal, y ponla á cozer en vn cazito chico,
trayendolo á vna mano, y con dos, ò tres
heruores que dé, estarà hecha, y no se le
ha de echar almidon, ni otra cosa que la
pueda espesar, antes se eche mas al-
mendras, y sacar la leche mas gruessa,
que ayudarla con otra cosa ninguna. Y
esto digo, porque se que en algunas par-
tes echan almidon à la almendrada, y al-
gunos vn migajoncillo de pan blanco re-
mojado en la misma leche de almendras,
ò de cabras. Esto hazen para encorpo-
rar la almendrada, mas no solo no es me-
nester, sino que se puede hazer la leche
tan gruessa, que con el recaudo que ten-
go dicho añadiendo otras tres onças
de mas almendras, y otras dos onças de
açucar; aunque se añada vn poquito

de mas agua la podras hazer, que en dan-do dos, ò tres heruores rezios, estarà tan gruessa, que enfriandose la puedan apellar como manjar blanco: y esta se llama manteca de almendras: à las quales se les suelen echar muchas cosas por orden de los Medicos, como son pepitas de calabaça de melon, ò auellanas; todas estas se han de mondar las cascaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto junto la leche, y hazer la almendrada que no estè muy trauada, ni muy rala.

Vna escudilla de borrajas.

PAra hazer vna escudilla destas borrajas con leche de almendras, sacaras la leche, que no sea muy gruessa, sino como para almendradra, y vn poquito mas suelta, y haras tu almendrada: y en dando dos heruores tendras las borrajas cozidas, y picadas, y esprimidas del agua, y echalas dentro en el almẽdrada, y cuezan otros dos heruores: y luego las podra-

ras ſeruir en la eſcudilla. Han de lleuar l miſmo açucar que ſuele lleuar el al- nendrada.

Manteca de almẽdras amarilla.

TOmaràs quatro onças de almendras, y echalas en vna poca de agua, que eſ è coziendo, y en ſaltando ellas el pelle- o, las ſacaras ſin echarlas en agua fria, y nondarlashas, y põlas en vna pieza lim- ia ſin agua: y luego tomaras vn cedazi- lo de cerdas, y ponlo ſobre vn plato; è ras tomando las almendras vna á vna, eſtregandolas ſobre las cerdas del ce- lazillo vn poco rezio, è yranſe desha- iendo las almendras, y cayendo en el lato, y en deshaziendo aquella toda, omaras otra: y deſta manera las yras gaſ- ando todas vna á vna, y hazerſeha vn nontonzillo en el plato de vna mante- a amarilla, y no ſe ha de llegar á ello cõ uchillo, ni con cuchar, ni con otra co- a, porque ſe apelmazaria, de manera que o ſe pudieſſe hazer como ſe pretende,

ſino tomar otra tanta cantidad de açu-
car molida, y cernida, e yraslo echando
ſobre la manteca, reboluiendolo muy
ſutilmen: y quando eſtuuiere bien mez-
clado, eſtara todo amarillo, y granuja-
do. Eſta manteca es buena para algnnas
perſonas que tienen malo el pecho: y ha
ſe de tomar fria à cucharadillas. Y ad-
uierte, que el açucar ha de ſer otra tan-
ta cantidad como las almendras: y aſsi
ſe ha de tener reſpeto a lo que ſe deſper-
dicia de las almēdras, para quitarle del
açucar otro tanto.

Otra manteca de almendras. blanca.

TOmaras media libra de almendras, y
mordarlas has en agua caliente, y co
mo fueres mondandolas, las yras echan-
do en agua fria, y dexalas eſtar alli me-
dia hora: luego yras majandolas en el al-
mirez poco a poco, y mojando la mano
del mortero en agua tibia, y majalas
mucho,

mucho, y yras echando gotas de agua hasta cerca de vn quartillo, luego la colaras por la estameña, ó seruilleta, y apretarlahas muy bien: y luego torna a echar las almendras en el almirez, y majalas mucho, tornando a echar la misma leche poco a poco en las almendras, y majando hasta echarla toda, y luego tornala a passar por la estameña apretandola mucho: y a esta leche echaras seys onças de açucar, y ponla a cozer, y cueza quatro, ò cinco heruores, y se vendra a espessar, que se eche de ver que esta muy gorda: luego sacala, y echala en alguna vasija de vidrio, ò de plata, y dexala enfriar, y quajarseha, que parezca quajada. Esta manteca blanca es buena para vna persona que tiene malo el pecho, ò la garganta, como esta dicho atras, porq̃ es muy blanda, y muy suaue.

FARRO.

ESTE Farro es de ceuada, y es muy fresco, y assi lo ordenã para muchos

enfermos. Sacudiras el farro de las pa-
jas, y lauarlohas en muchas aguas tibias,
y luego lo echaras á cozer en vn puche-
ro con caldo de aue, y cueza poco á po-
co haſta que parezca que eſtà cozido, y
el farro eſtè vn poco eſpeſo: luego toma-
ras quatro, ò cinco almendras monda-
das, y echarlashas en el almirez, y maja-
las con vna gota de agua: y luego echa-
ras el farro dentro, y darlehas vnos gol-
pes, y echa vn poco de caldo: y luego
paſſalo por la eſtameña, que no quede
en ella ſino algunos granillos, y tornalo
a echar en ſu ollita, y echale açucar, que
eſtè bien dulce, y no cueza mas de vn par
de heruores, porque ſe hara vn poco mo-
reno, que por eſſo ſe echan las quatro, ò
cinco almendras para que con aquella
leche ſe blanquee. Eſte farro ſuelen man-
dar hazer con leche de almendras, y ſa-
le mejor, porque con caldo ſiempre ſa-
le vn poco moreno, ſino ſe tiene mucha
cuenta con el, y con leche de almandras
ſale blanco, aunque no tan ſuſtancial: y
para hazerſe con la leche de almendras,
ſe

se ha de cozer primero con agua, ò con caldo: y para vn quarteron de farro, sera menester vn quarteron de açucar, y otro de almendras. Este farro suelen comer algunos sin passarlo por la estameña, sino cozido, con caldo, ò con leche las almẽdras; mas a mi pareceme que lo que se passa por la estameña es lo mejor, porque va mas liquido, y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

DEstos pistos no auia para que tratar, porque es cosa que se vsa mucho, y me parece que lo saben todos. Para vna escudilla de pisto cozeras media gallina q̃ sea bueda, en vna ollita nueua, y quando estè biẽ cozida, tomaras la media pechuga, y picala vn poquito, y echala en el mortero, y majala mucho, y tendras vn migajonzillo de pan remojado en el mismo caldo, y majalo mucho con la carne: y luego desatalo con el caldo de la gallina, demanera que venga a hazerse

vna escudilla del pisto: y luego cuelalo, y echalo en vna ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego prueualo de sal, y se puede dar al enfermo, reboluiendolo con vna cucharita, porque se suele assentar la mitad, ò parte de la carne en el suelo de la olla, aunque sea cosa passada por la estameña: y por esto, y porque los caldos, y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en verano, que se corrompen muy presto, lo que se auia de echar a cozer de vna vez, se ha de echar en dos; y quãdo el enfermo esta muy desganado, que no come cosa mascada, sino cosas liquidas con cuchar, es bueno picar alguna pechuga de perdigon muy menuda, y mezclarla con el pisto, y darsela a cucharaditas: y desta manera les haran comer, lo que no comieran, si lo sintiessen. Otras vezes se saca vna sustancia en el vidrio, y luego se haze el pisto con ella: porque aunque el enfermo tome poco, sea biẽ sustancial.

Vna panetela.

PARA vna escudilla de panetela, co-zeras media gallina con vn poco de carnero, y picaras la carne de la pechuga enparte, que salga muy blanca, y tendras pan rallado que estè de vn dia para otro, y echaras dos partes de pan rallado, y vna de gallina de pechuga, y sacaras caldo de gallina, y echalo en vna ollita, y luego echa el pan rallado, y la pechuga, reboluiendolo con vn cucharon, de manera que quede rala, y dala dos heruores, y siruela assi caliente, digo assi blãca, sin dulce, ni otra cosa, mas de que el caldo ha de estar muy sazonado. A esta panetela se le suele echar algunas vezes dulce; lo qual ha de ser a gusto del enfermo. Aduierte, que esta panetela no se ha de hazer hasta que se quiera seruir, porque vaya granujada, que por esso dize, que el pan estè bien seco, ò se tueste en el horno, con que no se ponga moreno: porq̃ todo el toque desta panetela

tela esta, en que ha de salir muy blanca. Algunas vezes se les suelen echar dos yemas de hueuos frescos: mas yo me atẽgo a la blanca. Otras vezes se hazen estas panetelas, dexando cozer mucho el pan, y el açucar con el caldo; y luego se quajan con vna yema de hueuos, y vn poco de çumo de limon, que vengan a salir agridulces.

Otra panetela.

OTra se haze en dia de pescado para personas sanas: para esta no es menester otra cosa mas de rallar el pan, como esta dicho, y poner vn poco de agua y sal, y açucar al fuego, y echarle vn poco de manteca fresca de vacas, y su pan rallado, de manera que quede rala, y cueza dos heruores; luego bate dos, ò tres yemas de hueuos, y desatalos con la misma panetela, y echaselas dentro, y dè vn heruor. Y aduierte, que las cosas que hizieres para enfermos, te has de moderar en la sal; porque siempre se quexan que esta

esta salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y con esso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

QVajaras dos açumbres de leche, y pondraslas a escurrir, auiendala recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien: luego echala sobre el tablero: y deshazerlahas con las manos, demanera que no le quede ningun barujon: luego metele vna libra poco menos de harina de trigo muy blanca floreada, y tendras dos libras de manteca fresca deretida, y espumada, y bien clara, y echale la mitad, antes mas que menos, y libra y media de açucar molido, y cernido, y vn poquito de sal, y haras tus vasitos de medio talle de vna masa fina, con la misma manteca sin açucar, y metelos en el horno, y hinchelos deste batido, auiendolos primero perdigado: y quando esten cozidos, vntalos con vn poco de manteca. Aduierte, que en estas ginebradas

se han de echar ocho hueuos, quatro cõ claras, y quatro sin ellas: y si las quisieres hazer en masa dulce, haras vna masa dulce con la misma manteca, y con açucar molido, y cernido: y en lugar de agua, echaras suero de lo de la quajada, y haras vna masa encerada, y sobarlohas muy bien, que estè muy suaue, y tendras vna hoja del gruesso de vn real de a dos, y cortaras vnas tortitas redondas, y mojarlashas las orillas con vn poco del suero con vnas plumas, y harasles vnos picos, como a las quesadillas de los pasteleros, pero han de ser mas altas de borde: luego haras vnos rollitos de masa de cemite, y harinarloshas, y ponlos al derredor de la ginebrada por la parte de adentro arrimandolos a los bordes, porque no se caygan, y ponlos a perdigar en el horno: y en estando perdigados, sacales los rollitos de la masa, e hinchelos del batido, y cuezanse: y quando esten casi cozidos, rozialos con manteca, y y echales açucar por encima, y acabense de cozer.

Otras ginebradas.

QVajarſeha la leche, y apretarſeha mucho, demanera que no tenga ſuero ninguno: luego la echaras ſobre vn tablero, y ſobarlahas mucho, demanera que eſtara bien deſgranujada: y luego tomaras açucar molido, y cernido, y tendras harina de tahona muy floreada, y tendras manteca freſca, que ſea muy buena eſprimida: luego tomaras vna cucharita de hierro, y mediras la quajada con ella, y veras quantas cucharadas has echado, y echala en vn cazo, y echaras otras tantas de harina, y otras tantas de açucar, y otras tantas de manteca, y pondras el cazo ſobre las braſas, y velo mezclando todo, demarera q̃ no cueza: y quãdo eſtè biẽ mezclado, apartalo del fuego, y ſazonalo de ſal, y amaſa vna maſa con ſuero de lo de la quajada, y huevos, y manteca, y haras vnos vaſillos a modo de queſadillas con ſus picos, y dexalas ſecar: luego perdigalas en el horno

y quan-

y quando esten tiessos hinchelos den batido, y ponlos á cozer: y quando se vayan acabando de quajar, echales buen rato de açucar por encima, y acabalos de cozer. Estas ginebredas no lleuan hueuos en el battido: suelen salir muy buenas.

Conserua de manjarblanco.

TOmarás vna libra de almendras, y echalas en agua coziendo: luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enazeyten: y quando esten bien majadas: tendras vna pechuga de gallina cozida, y deshilada como para manjarblanco, y echarlahas dentro del mortero con las almendras, y majalo todo junto vn poco: y tendras libra y media de açucar en almiuar vn poco delgada: y echa dentro las almendras, y la pechuga, y cuezan vnos tres, ò quatro heruores, y si se espesare mucho, echale otro quarteron de açucar en almiuar. Esta conserua ha de salir vn poco blanda, y echala en sus vidrios: y si le quisieres echar

char vnas gotas de agua de azaar, bien podras: y si le echare vn par de limones n conserua majados, es bueno.

Vn capon, que sea medio cozido, y medio asado.

POndrás à cozer vn capon en vna olla y quando estuuiere vn poco mas de medio cozido, sacalo, y dexalo enfrias, mechalo por el vn lado con mechas muy menudas, que vaya muy frisado, luego haras vna sopa de natas, ò de leche, contrahecha á la de las natas, ó vna sopa dorada: y asi cruda como està pon encima el capon den lado que no está mechado hazia abaxo, y aprietalo que se entierre la mitad en la sopa, y luego raspale vn poco de sal encima de lo mechado, y metela en vn horno con lumbre abaxo, y arriba, y vayase todando poco à poco, y se yrá quajando la sopa, y tostando el capon, y se acabara de cozer la parte de abaxo, y se tostara el tozino, y la parte

de arriba: y assi parecera el vno asado, y el otro cozido.

Gallina á la Morisca.

TOmaras vn par de pollas, ó quatro pollos, y asalos, y luego cortalos en quartos, y freyras vn poco de cebolla con vn poco de tozino endados, y ahoguese muy bien: y luego echale caldo de la olla, y sazona con todas especias, saluo clauos, y cueza poco a poco: echales vn poco de vinagre que esten bien agrias; y si tuuieres vn poco de manteca de vacas fresca, echasela dentro, y podras freyr vn poquito de harina en esta manteca, de la suerte que esta dicho atras, porque este platillo no ha de lleuar hueuos: y si le quieres echar vn poquito de verdura picada podras. Este platillo ha de salir vn poquito amarillo.

Panezillos de colaciones.

¶ Tomaras tres libras y media de harina

rina de tahona muy floreada, y sino la
uuiere de tahona, sea de molino de
rigo candeal, y ponla sobre el tablero,
y haras vna presa redonda, y echaras alli
vn poco de leuadura, y deshazla con vna
gota de vino tibio, y echa encima vna li-
bra de açucar molido, y cernido; y luego
echale media escudilla de azeyte, que
sea buena, tibia, y vn poco de anis, y vn
poco de sal: luego tẽdras cosa de vn quar-
tillo de vino tibio, y echa vn poco en la
presa de la harina, y ve amasando tu ma-
sa con el vino, de manera q̃ quede ence-
rada: y luego assi caliente la embolueras
en vnos manteles calientes, y la pondras
en vna cestilla, ò en otra cosa al amor de
la lumbre para que se leude: y quando
esté leuda, vela sacando al tablero po-
co a poco para hazer los panezillos, y
lo demas quede arropado: y como va-
yas hiñendo la masa, y haziendo los pa-
nezillos, tendras vna cama hecha adon-
de los poner, entere los doblezes de v-
nos manteles limpios, y enmedio de o-
tra ropa donde esten bien abrigados, y

desta manera los yras haziendo de a quatro onças cada vno; y entre tanto que se acaban de hieldar, se caliente el horno de pan, demanera que estè muy templado, y cozerloshas sobre papeles poluoreados de harina: y sino tuuieres horno de pan, bien se podrá cozer en vn horno de cobre, teniendo cuenta quando entraren los panezillos en el horno, no estè frio, ni muy caliente por abaxo; porq̃ si se resfrian, no crecen: y si tiene mucha lumbre el horno, se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y aduierte, q̃ quādo hizieres los panezillos, has de heñir muy bien la masa, porq̃ importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

TOmaras vn par de panezillos de candeal crudos, y pondraslos sobre el tablero, y sobarloshas con vn poquito de harina para que se encorporen vn poco mas: y luego meterleshas quatro yemas de hueuos, y vn poco de manteca

de puerco, ò de vacas, y sobarlahas mucho hasta que haga correa: luego echaras vn poco de açucar molido, y cernido, y sobarlahas hasta que tome correa, y yras haziendo vnas ojaldrillas delgadas del tamaño de vn real de a ocho, y tendras la manteca caliente, y como las vayas haziendo, velas echando en la sarten, y en friendolas passalas por almiuar y echales vn poco de canela por encima, y no te espantes. porque digo que eches açucar en la masa q̃ se ha de freyr, porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas Inglessas podrar hazer vnos tallarines, ò vnos quadrillos, y frielos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conseruas. Y aduierte, que si la masa estuuiere vn poco dura, que de los quatro hueuos que esta dicho, podras echar los dos con claras.

Buñuelos de queso asadero.

¶ Tomaras vna libra de queso asa-

dero, que ſea bueno, y mondarlohas de la corteza, y majarlohas en el almirez con vn quarteron de açucar, y echale quatro hueuos batidos, y coſa de tres onças de harina, y majalos mucho: y luego haras tus buñuelos, y ſiruelos con miel, y açucar, y canela por encima.

ñoclos de maſa dulce.

TOmaras vna libra de arina muy floreada, y echale media libra de açucar molido, y cernido, y tres onças de manteca freſca de vacas, y vn poquito de vino blanco, y vna migaja de ſal, y ſeys hueuos ſin claras, y dos con claras; y vn poquito de anis: y de todo eſto haras vna maſa encerada; y luego tienderas vna hoja gorda como vn dedo: luego tomaras vn dedal, y yras cortando con el, y ſaldran los panezillos redondos, poco mayores que auellanas, y cuezelos en vn horno ſobre papeles poluoreados de harina. Tambien ſe pueden hazer con la mano, redondillos como cermeñas.

Fruta de Fartes.

HAras hojuelas delgadas, y frielas en buen azeyte, que esten bien fritas, y sacalas en vn colador que se escurran del azeyte: y luego las echaras en el almirez, y muelanse muy bien: luego tendras miel que sea muy buena espumada, conforme a la cantidad de las hojuelas que tuuieres, haras el almiuar de miel, que este subido de punto, y echa dentro las hojuelas muy molidas, y echale vn poco de clauo molido, y canela, y vn poco depimienta, y vn poquito de nuez: y si quisieres echarle vn poco de pan rallado tostado primero, bien podras mezclalo con las hojuelas: y de todo esto haras vna pasta en el cazito de la miel: y luego haras vna masita cō yemas de hueuos, y vino, y vna gota de manteca fresca, o buen azeyte, y vna migaja de sal: y esta masa se ha de sobar mucho, y tēder muy delgada, y luego haras los fartes de la hechura que quisieres, redondos,

con vnos piquitos, y yras emboluiendo los en vna masita muy delicadamente, y mojaras el bordezillo con vna pluma, y assentaras el otro borde encima, demanera, que despues de cozide el farte, no se ha de ver pordonde se pegò la masa: luego pondras vnos papeles en la hoja del horno, y los yras poniendo, dexando los piquitos para arriba, y hinchiras la hoja del horno dellos, y cuezelos: y si quisieres hazerlos apriessa, tiende vna hoja de masa, y luego haras vn rollito largo de la pasta que tome toda la hoja: luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa, arrollalo con la masa vna buelta no mas: corta la masa, y cierra el borde, mojandolo cō vna pluma, y asien talo sobre el otro borde, y aprietalo vn poco; luego ve cortando al sesgo con el cuchillo vnos trozitos vn poco mas largos de vna pulgada: y desta manera los podras hazer: no parece tan biē, mas es la misma cosa. Si sobares esta masa cō azeyte muy bien, y le echasses vn poquito de açucar molido, y cernido, y no les echasses

echasses huevos, se podrian comer en las colaciones: y si fuere verano, por amor de la calor podras hazer la pasta con açucar, y vn poquito de miel, y moderarte en las especias. Y sino quisieres freyr las hojuelas, cuezelas en el horno, y muelelas, y serà lo mismo.

Memoria de los mostachones.

TOmarás cosa de medio celemin de harina floreada, y haras vna presa sobre el tablero vn poco larga, y echarlehas dentro vna libra y vn quarteron de açucar molido, y cernido, y dos onças de canela molida, y cernida, y siete onças de agua clara, y vna onça de agua rosada: y con esto batiras el açucar dentro en la presa hasta que haga ampollitas; luego yras metiendo harina hasta q̃ la masa estè encerrada: luego quitaras el harina que sobrare à vna parte del tablero, y sobaras vn poco la masa, y haras tus mostachones de cosa de dos onças cada vno vn poquito largos, y cuezelos sobre

ſobre papeles bien poluoreados de mõ-
yuelo, que es vn cemite muy menudo, y
muy aſpero: y tendras caliente el horno
como para pan, y que eſtè repoſado, y no
los dexes cozer demaſiado, porque ſe
pondran muy duros; y tambien ſi los ſa-
cas antes q̃ ſe embeua la humedad, que-
darſehan muy blandos, que en el cozer
eſtà el toque que ſalgan buenos. Y ad-
uierte, que ſi le metieſſes mas harina de
lo neceſſario, ſaldrian muy ſecos, y aſpe-
ros: y ſi los dexaſſes muy blandos, ſe te
deſpachurrarian, y ſe yrian por el horno
y no ſerian de prouecho: la maſa ha de
quedar encerada, y con eſto ſaldran
bien.

Aduierte mas, que ſino hallares mo-
yuelo, los podras pener ſobre obleas, y
ſaldran muy bien, y deſpues de cozidos,
les podras raſpar los ſuelos. Eſtos ſon
los que mas guſto ſuelen dar á ſu Mageſ-
tad, porque eſtan moderados en eſ-
pecias, otros los quieren mas pican
tes de eſpecias.

Memo-

Memoria de la moſtaza negra.

TOmarás quatro arrobas de vuas negras, y deſgranarlashas, y echaras los granos en vn caldero, ò perol de cobre, y ponlos ſobre las treuedes con lumbre y cueza vna hora; luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y eſcurre todo el moſto que ſaliere: y luego eſtruja las vuas todo lo que pudieres en vna eſtameña de lino: y deſpues de ſacado el moſto, ponlo á cozer, y cueza haſta que mengue la mitad, y vn poco mas; y luego dexalo enfriar, y toma vna libra de poluo de moſtaza muy fina, y deſatala con vinagre muy fuerte, de manera que ſe haga vna maſilla, y dexala eſtar aſsi coſa de ſeys horas, y luego póla en vn barreñon, ò perol, y ve echando moſto poco á poco, y deſatãdo la moſtaza haſta que eſtè bien deshecha, y echaras moſto haſta q̃ eſtè bien rala; luego echala en vna olla vedriada, y dexala eſtar vn dia deſtapada: luego tapala con vn corcho, y pon-

y ponle por encima vn pargamino; y e
mosto que te sobrare guardalo en vn
olla vidriada muy bien tapada : y quan
do la mostaza se endureciere, y perdiere
la fortaleza, con el arrope que te sobró
podras desatar vn poco de poluo de mos-
taza, auiendo hecho la masilla con la vi-
nagre, como está dicho, y adereçaras la
mostaza, demanera que no estè dura, y
estè picante: y si esta mostaza se te espe-
sare mucho entre año, y no tuuieres a-
rrope, desataras vn poco de poluo de
mostaza con vn poco de vinagre, y vn po-
co de agua, y dexarlohas estar dos, ò tres
horas para que pierda la verdina. Adere-
çaras vna ollita de mostaza, cosa q̃ pue-
de durar diez, ò doze dias : y en acaban-
do se esta, adereçar otra para otros tan-
tos dias: y esto se puede hazer, porque
el arrope con que se hizo la mostaza es-
taua tan negro, y tan subido de punto,
que se vendrà à endulcar à los quatro, ò
cinco meses, mas tiene bué remedio en
lo que tengo dicho, que si esta mostaza
se hiziera con mosto de vuas tintas saca-
do

do en lagar, sale la mostaza morada; y si la adereçasses cõ mostaza, y vinagre, que daria parda: y sino apurasses tãto el arrope, tambien se corromperia á cosa de tres, ò quatro meses despues de hecha: y assi mas vale aderecarla entre año, que no que se eche á perder, demanera que no se pueda remediar. En el arrope con que se haze la mostaza, podras echar membrillos quando se cueze para que tome aquel gusto: y tambien se suele echar clauo, y canela, mas yo lo he esperimentado, y es mejor hazer el arrope, como esta dicho, sin echar ninguna cosa mas del poluo de la mostaza: y si quisiesses hazer esta mostaza, sin hazer la masita del poluo de la mostaza con vinagre, sino echar el poluo en vna pieza, y desatarlo con el mismo arrope sin echar gota de vinagre, estara mas segura de que no se pierda entre año: haziendola desta manera: echarlahas en vna olla vidriada, y dexarlahas destapada veynte y quatro horas para que eche la verdina fuera: hara vna espuma, y quitarselahas con vn

recha-

cucharon, y taparas la olla con vn corcho, que estè muy justo, y luego vn pargamino encima, porq̃ no pierda la fuerça; y si entre año se endulçare, se tornara a adereçar, como esta dicho atras.

Vinagre de sahuco.

COgeras la flor del sahuco, y echarlahas en vna cesta, y dexala estar en ella veynte y quatro horas que estè bien apretada; luego pondras vn paño, ò manteles: è yras sacudiendo aquella flor encima, y caera la florezilla sobre los manteles, y quedaran los palillos mondados sin ninguna flor; luego pondras la flor adonde se seque sin que le dè el Sol, porque le quitaria el gusto; y quando la flor estè bien seca, tomaras las redomas de vidrio de a tres açumbres, y echarlehas dentro la flor que pudieres tomar con las dos manos, è hinchelas de vinagre blanco que sea bueno, y tapalas con sus corchos, y con sus pargaminos, y ponles adonde les dè el Sol, y el sereno, y esten

se

se alli hasta que la flor toda se abaxe al suelo de la redoma; luego trasiega la vinagre en otras redomas, y tapalas con vnos corchos que vengan muy justos; y ponle vnos pargaminos encima mojados, y atalos muy bien, porque no se salga la fortaleza de la vinagre; luego podras tornar a henchir las redomas adonde esta la flor del sahuco, y taparlashas con sus corchos, y pargaminos, y de ahi a dos meses tendran otro tanto vinagre de sahuco, casi tã buedo como el primero; puedese guardar todo el año, y si le quisieres echar a cada redoma tres, ò quatro claueles que esten bien secos, sabra vn poco a clauos; y si le quisieres echar tres, ò quatro botonzillos de rosa seca, tambien se los puedes echar, que da muy buen gusto.

Otra vinagre de sahuco.

SI huuieres de andar caminos, y no pudieres lleuar el vinagre de sahuco; lleua vn poco de flor seca en vna taleguilla, y adonde quisieres hazer vinagre

de sahuco, pon a calentar el vinagre en vna cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata, y quãdo la vinagre començare a alzar heruor, echale dentro vn poco de la flor de sauco, y apartala, y tapala, poniendole encima vna seruilleta, y luego vn plato, y dexala estar vn quarto de hora: y luego destapala, y ponla a enfriar, y hallaras vinagre de sahuco, con tan buen gusto como la que se curò al Sol. Y aduierte, que el mandar que se eche esta flor de sahuco en vna cesta apretada, y en parte fresca, es, porque se escalde vn poco, y suelte bien las florezillas; porq si se secasse suelta con los palillos, son tan tiernos como las flores, y se quiebran, y se mezclan con la flor, que no ay quien las pueda apartar: y despues sabe el vinagre a ellos, y no tiene buen gusto.

Agraz para todo el año.

TOmaras el agraz quando estè biẽ crecido, y bien verde, y majalo, y saca todo el agraz que pudieres, y cuelalo

por vn cedazillo, y ponlo en vna pieza, y dexalo assentar, y quedará muy claro como agua, trassiegalo en vnas redomas que tengan vnas cañillas junto al suelo, y no ha dellevar ningun poso, sino muy claro, y no se hinchan las redomas mucho, porque se ha de echar en cada redoma vn poco de azeyte, cosa de medio quartillo, y se ha de yr sacando el agraz por la canilla, y el azeyte estara siempre encima, y no le dexara criar nada, porque de otra manera la criara, y se echara a perder el agraz: y si quisieres sacar mucho agraz, podraslo poner en vna tinaja que tenga su canilla, y echaras cantidad de azeyte, demenera que tenga siempre el gruesso de vn dedo de azeyte encima, y yrase sacando el agraz por abaxo, como esta dicho.

Otra manera de agraz.

SAcaràs el agraz, como esta dicho, y colarlohas por cedazillo, y echaras este agraz en vnos vidrios anchos, y ba-

xos de borde, asi sin dexarlo assentar, y pondras estos vidrios en parte adonde les dè el Sol todo el dia: y con esto se vendran a quajar, y asecar, demanera que se pueda moler, y tendras este agraz guardado en vna caxa y quando quisieres vsar del, desatarlohas con vn poco de agua, ó caldo de la olla, y tendra el propio gusto del agraz, y lo podras tener todo el año. El çumo de las cidras agrias se puede guardar para todo el año, sacandolo en los vidrios, como el agraz quando se cogen las cidras para hazer diacitron por el mes de Abril, que haze ya buen Sol: y este agrio que queda de las cidras, lo puedes esprimir, y echarlo en los vidrios, y ponerlo a secar, y se quajarà como el agraz, y despues de seco lo podras tener guardano: y quando quisieres vsar del, desatalo con vn poco de caldo del heruor de la olla, y sabrà á çumo de limon.

Pepinos en vinagre para todo el año.

TOmarás los pepinos que sean muy chicos, demanera que no tengan dentro hueco ninguno, y hinchiras vna olla vidriada dellos: luego hinchiras esta olla de vinagre, y echarlehas vn poco de sal, y vn poco de hinojo en rama, y tapala con vn corcho, que venga muy justo, y ponla en parte fresca donde le dè el ayre, y estarsehan todo el año verdes, como si estuuieran en las matas.

La oruga de miel.

TOmarás vna parte de oruga, para ocho partes de miel que sea buena, y la oruga la moleras, y cerneras por cedazo, y haras vna masita de la oruga con vinagre tinto: ha de estar la masilla bien blāda, dexala estar assi veintey quatro horas, porq̃ deseche la verdina de la oruga:

luego tomaras las ocho partes de la miel, y echale vn poco de agua, y cueza hasta que estè bien espumado: luego ve desatando la oruga con esta miel, y vendra a estar bien rala, y tornala a echar en el cazo, y tornala al fuego, y cueza dos, ò tres heruores para que se acabe de consumir el agua de la miel: y luego sacala, y echale vn poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasija: y de que estè fria tapala con corcho, y su pargamino, y durarà muchos dias. Esta oruga es buena para donde ay mucha gente, como son conuentos, ò algun banquete q̃ ha de durar muchos dias, porque esta oruga no es la mejor que se haze, porque la buena se ha de hazer con açucar, y cō pan tostado, mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de açucar.

TOmarás vn panezillo de oruga, y molerlohas muy bien, luego tendras seys onças de pan tostado remojado en vinagre

gre blanco, y esprimelo de la vinagre, y echalo en el almirez, y majalo todo junto con seys onças de açucar, antes mas que menos, y desatalo con la vinagre en que estuuo el pan en remojo, hasta que estè ralita como mostaza, y echale vn poco de canela molida: y luego passala por vn cedazillo. Esta oruga se puede guardar ocho, ò diez dias a lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la que se sirue mas ordinariamente a los grandes señores: y si la hallares muy fuerte, que podria ser que lo estuuiesse, podras añadir mas açucar molido, y con esso se remediàra.

Sopa de Aragon.

TOmarás vn higado de ternera, y cozerlohas, y luego rallalo con el [illegible] que salga bien menudo: luego [illegible] otro tanto queso rallado, y vn poco [illegible] mienta, y mezclalo todo: luego tom[illegible] buen caldo de la olla, y echaraslo sobre el higado, y el queso, demanera que estè

vn poco ralo: luego haras vna sopa de reuanadas de pan tostado: y pondras a cozer la salsa del higado, y en coziendo, echa la por encima la sopa, demanera que quede bien cubierta, y bien empapada: luego echale buena grasa de la olla por encima, y echale vn poco de queso: luego metela en vn horno á tostar. Esta sopa viene à ser poco mas, ò menos morteruelo puedese ayudar con pan tostado, remojado en caldo, y majado.

Manteca de naçulas.

TOmaràs las naçulas, ò requesones, q̃ todo es vno, y prueualos, que no esten ahumados, y dexalo estar dos dias. ò alomenoos vno, porque a cabados de hazer, no sale bien la manteca, y echa estos re[...]es en vna vasija redonda, que estè [...]npia, y deshazlos con vn cucharõ, [...]dras agua caliente, è yras echando [...] gotas de agua caliente sobre los re[q]uesones: y velos batiendo muy rezio con el cucharon, è yras echando mas go-

tas

tas de agua caliente, è yras batiendo apriessa á vna mano: y esta agua se ha de yr echando muy poco a poco, porque aya lugar de batir los requesones, y no has de echar mas agua caliente, de quanto los requesones esten como puches; y has de estar batiendo cosa de media hora, ò mas, como fuere la cantidad de los requesones: y quando vieres que los requesones hazen muchos granillos muy blancos, entonces està sacada la manteca, tendras agua muy fria, y yras echando della poco apoco sobre los requesones, y trayendolos a vna mano con vn cucharon, y quando ellos vengã a estar muy ralos, podras echar cantidad de agua fria, y la manteca se subira toda arriba, y se arrima al cucharon: luego arrimala a vn borde de la pieza, y vazia toda aquella agua, y echa otra agua clara fria sobre la manteca, y deshazla con vn cucharon, arrimandola a vn borde de la pieza, y lauala muy bien, deshaziendola muchas vezes; y quando esta agua estè en lechada, tornala a vaziar: y esto haras hasta que la manteca

no eche de si ninguna cosa de leche, qu
aunque la lauen quede el agua muy cla
ra, y entonces està buena la manteca,
puedes hazer tus mantequillas, ò rosqu
llas, de la manera que te pareciere, qu
aunque parece que en los requesone
no aurá manteca por ser hechos del sue
ro de la leche, con todo esso ha de sali
tanta cantidad de manteca, como la mi
tad de los requesones: y esto se entiend
en el bulto, que en el peso saldra la ter-
cia parte. Es muy buena manteca para
comer asi fria.

Como se hazen las mantequillas de leche de cabras.

TOmaràs la leche, que sea acabada de ordeñar, y asi caliente como esta la echaras en vn barquino de cuero, demanera que estè la mitad del vazio: y luego hinchele de ayre que estè casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho, que ande la
leche

leche de vna parte a otra, y ſe vendrà a hazer vna pella de manteca: y luego vazia la leche, y echa eſta manteca en agua fria, y lauala; y luego haras las mantequillas, vnas roſquillas, ò de la manera que te pareciere.

Azeyte de hueuos.

TOmarás vna dozena de hueuos freſcos, y ponlos a aſar que eſten bien curos, y luego mondalos, y ſacales las yemas, y echalas en vna ſartenilla muy limpia, y ponla ſobre vnas pocas de braſas, y ve deshaziendo alli las yemas con vna cucharilla, ò paleta, y velas toſtando, y meneando haſta que veas que van moſtrando ſeñal de azeyte: luego tendras vn pañito nueuo, y delgado de vna quarta de largo, y vna ſeſma de ancho, con dos palillos coſidos en las puntas, y echaras eſtas yemas de hueuos dentro en eſte pañito; y luego torzeras con los palillos, y darlehas garrote, y ſaldra azeyte: luego tornaras a calentar las yemas en

la farten,y a toftarlas mas , meneandolas con la paleta, y tornarlas has á echar en el lienço , y á darles garote con los palillos,y facaras vn azeyte muy claro : los hueuos han de fer frefcos en todo cafo. Efte azeyte es bueno para los empeynes,y las mugeres lo eftiman en mucho, aunque yo no fe en que lo gaftan.

Azeyte de almendras fin fuego.

PONdras las almendras en vn poco de agua fria al fuego , y en calentandofe, demanera que fuelten las almendras el pellejo,facalas,y mondalas , y echalas en el almirez , y majalas mucho , y ellas fe yran enazeytando ; y quando vieres que falpica mucho el azeyte , faca las almendras poco à poco , y echalas en el pañido(como eftá dicho en el azeyte de hueuos)y dales garrote con los palillos , y facafar muy buen azeyte , y torna a majar las almendras , y tornaras à darle garrote, y facales mas azeyte. Aduierte , q̃ las almendras , fi las echaffes en agua co-

ziendo para pelarlas se escaldarian, y no podrias sacar azeyte dellas: y assi para hazer los maçapanes, es bueno echar las almendras en agua coziendo, porque se escalden, y se puedan majar sin azeytarse, aunque los Boticarios no se guardã desso, porque aunque escalden las almendres sacan mucho azeyte, porque lo sacan con fuego, y mas violentamente; y assi este azeyte sin fuego es mas saludable: para los niños quando son chiquitos, es bueno moler açucar piedra blanco; y con este azeyte hazer vnas como papillas, y darles vnas cucharadillas, y es bueno para las flemas. Tiene vna cosa que se enranzia muy presto, y assi es menester sacar poquito, y sacar cada dia lo que fuere menester.

Como se puede asar vna pella de manteca de vacas en el asador

TOmaràs vna pella de manteca fresca, y espetarlohas de punta a pũta en

vn aſador de palo, que ſea muy derech
y quadrado, y en la punta redondo. Eſt
aſador ataras en la punta del aſador d
tornillo muy bien, porque no ſe pued
aſar en aſador de hierro, porque ſe calen
taria, y derritiria la manteca por de de
tro, y tampoco ſe puede aſar en aſador
que no tenga tornillo, porque no anda
ria redondo, y haria derretir la mantec
y como la tengas eſpetada, como eſta d
cho, pon los cauallos, y haz vna lumbre-
zilla de carbon, que no ſea mas ancha que
la manteca, poniendo vnos ladrillos a
los lados, demanera que quede vn claro
que no ſea mas ancho que la manteca,
luego tendras cantidad de pan rallado,
mezclado con açucar, y pon a aſar la man
teca, y ha de aſar el aſador muy redõdo,
y ha de eſtar echando vno ſiempre pan
rallado, y açucar por encima, teniendo
vna pieza debaxo para recoger el pan ra-
llado que ſe cayere, porque la lumbre que
ha de aſar la manteca, no ha de eſtar de-
baxo, ſino adelante: y ha de auer buena
lumbre clara de tizos de carbon: y deſta
mane-

manera yras asando la manteca ; y si te das buena maña a echar el pan , la asaras sin que se derrita gota de manteca , mas de lo que se empapare en el pan : y quando vieres que se va abriendo , haziendo vnas aberturas, ò grietas , la daras buena lumbre para que tomo color el pan , y la podras sacar. Siempre quedara enmedio vn poquito de manteca sin derretir ; porque como el asador es de palo nunca se aura calentado enmedio de la manteca, lo que no se pudiera hazer con asador de hierro. Y aduierte , que quando la manteca vaya mas de medio asada , si abriesse mucho seria necessario sacarla , y ponerla en vna barquilla , ò en vn plato hondo con mucho pan rallado , y açucar debaxo, y encima : y luego calentar vn horno de cobre con mucha lumbre ; y quando estè muy caliente, metele la manteca dentro en su plato, y luego tomara color , y si se desbaratare algo , toma vna paleta, y acomodala , que estè de la hechura de pella de manteca fresca , y echale mas pan rallado : y desta manera quedará buena.

ña. Esta manteca asada, no es mas de para aueriguar si se puede asar en asador, o no; y es verdad que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas vezes: mas si quisieres hazer esta manteca que venga a estar de la misma manera, como si se asase en asador. Tomaras la manteca assi cruda, y mezclarlahas con mucho pan rallado, y açucar, demanera que venga a estar como vna masa dura, que parezca que es todo pan: luego echala en vna barquilla, y ponla sobre vnas brasas, y vela acomodando con la paleta, q̃ quede la hechura de vna pella de manteca: y si vieres q̃ se reçuma, echale mas pan rallado, y quando estè tostada por vn cabo, bueluela con la paleta: y tuestala por el otro, y la sacaras, q̃ parezca a la otra que se aso en el asador.

Memoria de los vizcochelos.

A Tres libras de açucar molido, y cernido: tomaras dozena y media de hueuos, quitando la mitad de las claras,

dos

dos onças de agua rosada, y vn poco de almizcle, haras vna presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que sera menester; echaras dentro las tres libras de açucar molido, y cernido, y la dozena y media de hueuos, quitando la mitad de las claras, como esta dicho, batiras este açucar, y estos hueuos muy bien con las dos onças de agua rosada dentro de la presa: luego yras juntando la harina que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa, demanera que quede la masa encerada, y la demas harina la podras guardar. Esta masa se ha de sobar vn poco, luego labarla, como para rosquillas muy delgadas, del gordor de vn dedo de la mano: luego la partiras al sesgo del largo de vn dedo, y se han de juntar vnos con otros, como sarticas de pezes, y se han de poner en vnas torteras, poluoreadas con mucha harina, y cozerse en vn horno: y quando esten a medio cozer, partirlos con vn hilo gordo vno á vno, y luego tornalos a acabar de cozer. Tambien les has de echar vn

poco

poco de anis molido, cernido, y vna migaja de ſal: y porque no los andes partiendo con hilo, los podras poner vn poco apartados vnos de otros, y deſta manera ſe acabaran de cozer de vna vez.

Bollitos pardos.

TOma vna libra de açucar molido, y cernido, y otra de harina, y otra de manteca freſca de vacas, y vna dozena de yemas de hueuos, y vna libra de almendras: ha ſe de hazer de azucar, y de las almendras maçapan, y luego echarlo demas todo junto ſobre el tablero, y de todo eſto ſe ha de hazer vna maſa, ha ſe de echar canela molida haſta que eſtè la maſa muy parda, y echale vn poco de olor. Hanſe de hazer vnos bollitos chiquitos a modo de moſtachones. Hanſele de hazer vnas raytas con la buelta del cuchillo, y ponerlos ſobre vnas obleas, y cozerlos en horno de cobre a fuego manſo.

Tortillas delgadas de Azeyte.

BATIRAS seys hueuos frescos con media libra de açucar molido, y cernido, hasta que estè muy blanco,. y espesso, como para vizcochos: y luego tendras onça y media de vino blanco, y vn poco de azeyte que sea bueno, y echalo en la pieza donde estan los hueuos batidos con el açucar, y echa harina hasta q̃ se haga vna masa encerada, y echale vn poco de anis molido, y vn poco de sal, y sacalo sobre el tablero, y sobalo muy bien, tomaras el palo de la masa, y haras hojas delgadas del gruesso de vn real de a dos: luego cortarlashas con la cortadera, del tamaño q̃ quisieres, y cozerlashas en vn horno sobre papeles poluoreados de harina à fuego māso, y de que estan cozidos, hanse de limpiar muy bien y vedriar con açuar, ò bañarse con baño blāco de açucar, y claras de hueuos, como las rosquillas. Tambien son buenas assi sin vedriar, ni bañar.

Memoria de las rosquillas.

¶ A vna libra de açucar se han de echar

veynte y quatro hueuos, quitando cinco claras: hanse de batir los hueuos con este açucar, como para vizcochos hasta que estè blanco; haseles de echar vn poco de anis quebrantado: luego le echaras cosa de media libra de manteca de vacas fresca, y cosa de dos marauedis de vino blanco de lo caro: y luego batelo vn poco mas con mucha fuerça, y luego echale harina floreada, lo que el batido pudiere embeuer, demanera que quede vna masita vn poco dura: luego sobarlahas mucho hasta que haga empollas, y que quede la masa encerada: luego haz tus rosquillas, y pon vn cazo con agua al fuego; y quando estè coziendo, echa las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como vayan subiendo las yras sacando en vna cesta, dentro vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras; hanse de sudar alli como ocho horas, y luego lleuarlas al horno de pan, y quando las traygan, las has de dar lustre sino las quisieres dar baño: y si las quisieres

res blanquear con vidriado, será mejor.

Otra suerte de rosquillas.

PARA seys dozenas de rosquillas, tomaras vna libra de açucar molido, y cernido, y seys dozenas de hueuos, los seys con claras, y los demas no mas delas yemas, y echale dos marauedis de anis, y vn quarteron de manteca de vacas, y tanto vino blanco como quepa en vn cascaron de hueuo; ha de ser bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego yr metiendo harina floreada hasta que se haga vna masa encerada, trayendolo siempre a vna mano con el cucharon, y no se han de sobar mucho: luego guardar la orden, que está escrita en las de atras. Y aduiertese, que en las vnas, y en las otras se ha de echar la manteca tibia.

Baño blanco para rosquillas, y otras cosas.

EL blanqueado se haze desta manera. Tomaras vna libra de açucar blanco, molido, y cernido, y echarlehas las cinco claras de hueuos que quitaste de las rosquillas, y echale vn poco de agua, y rebueluelo con vn cucharon, y dema-

neta que estè espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traelo muy apriessa, hasta que todo el açucar quede deshecho; luego echalo en vn albornia, y batelo mucho hasta que estè espeso, y echale vn poco de çumo de limon, y tornalo a batir mucho, y se pondra muy blanco; luego toma vn hisopillo de plumas, ò de cerdas, y ve bañando las rosquillas, y hante de secar al Sol; y sino huuiere buen Sol, al amor de la lumbre sobre vn tablero. Con este baño podras bañar tabletas y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

TOMARAS vna açumbre de vino blanco, que sea muy claro, y muy bueno y echale libra y media de açucar, y dos onças de canela que sea muy buena medio molida, y vn grano de gengibre, y quatro marauedis de pimienta, todo quebrantado, y mas de medio quartillo de leche: todo esto junto ha de estar en infusion en vna olla nueua por espacio de ocho, ò diez horas, y menearlohas

despues

despues de las ocho horas, y echalo a colar en la manga: y quando estè la mitad passado, tornalo a echar en la manga, y esto haras hasta que salga claro, y luego dexalo yr passando poco a poco, y de q̃ estè todo passado, pongase junto al fuego quanto se entibie, y estè la olla tapada con vn papel; luego tomaras dos onças de colapege, y deshagase muy menudo, y laualo en muchas aguas, y ponlo al fuego en vna cazolilla nueua con medio quartillo de vino blanco, y cueza muy poco a poco, hasta que la colapege estè toda deshecha, y luego cuelala por vna punta de seruilleta muy limpia dentro en la olla del vino, y echale çumo de medio limon, y ponlo a enfriar, y podraslo sacar en pellas con vna cuchar de plata. Y si quisieres hazer esta gilea colorada, toma vn por de çanahorias negras, y raspalas, y luego quitales vnas raxitas de lo negro, y echalas en vna cazolilla nueua de barro, y derrite la gilea, y echa vn poco sobre las çanahorias, y pon la cazuela sobre vnas brasas quanto venga a al-

çar heruor , y saldrá la tinta , y tornalo á echar en la olla, colado por estameña , ó por vna punta de seruilleta, y saldra la gilea de color de granada. Aduierte , que esta gilea nunca ha de cozer , ni se ha de calentar , sino tibia. Si la quisieres hazer colorada sin çanahorias, con echar vino tinto bueno en lugar del blãco, la manga le quitarà la mitad del color , y quedarà de la misma color de granadas. Si quisieres seruir esta gilea blanca sobre cosa de carne, pelaras vn lechos, y haras lo quartos , y echalo en agua q̃ se desangre muy bien : luego echalo á cozer en vna olla nueua con vn poco de agua , y vn poquito de sal , y vn grano de gengibre que sea muy blanco, mondada la cascara , y echale vn poco de pimienta:longa entera , y vn poco de galanga , y vn poco de grano de parayso , y cuezase el lechon cõ todo esto;y sino hallares estas especias trasordinarias cuezelo con solo el gengibre, y pimienta redonda entera : y quãdo este cozido el lechon saldra muy blanco assiẽtalo en vn plato , y la cabeça en medio

y los

y los quartos à la redonda : y luego hinche el plato de la gilea de vino , que ſe cubra todo el lechon , y ponle vnas raxitas de almendras á la redonda : y ſi quiſieres ſeruir eſta gilea de vino ſin carne, ſiruela en pellas , la mitad de las pellas blancas, y la mitad coloradas. Hanſe de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con vnas florezillas, que eſtan dentro en los piñones remojados ; no ſe trata de otras colores , ni moldes , porque no ſon buenas. Y ſi quiſieres ſeruir eſta gilea en que ſe cozio el lechon , con dexar enfriar el caldo , y echarle el açucar, y la canela, que eſtan dicho en la del vino, y dexarla eſtàr en infuſion cinco , ò ſeys horas al amor de la lumbre , de manera que no ſe caliente, ni eſtè frio , y hasle de echar vn poquito de vino , y la leche que eſtá dicho atras , y echala à colar en la manga junto al fuego , y deſpues de colada , echale la mitad de la colapege que ſe echó à la otra , y ſu çumo de limõ, y ſaldrá muy buena. Eſta ſe puede hazer de gallinas , ò capones echando

muchos alones dentro al cozer, y puedese dar a enfermos: tambien se puede hazer demanos de cabrito, de ternera. Y aduierte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara sin ningun genero de grasa, y quando se colare por la manga, ha de ser cerca del fuego; y si le sintieres algun poco de grasa, con echar vnos cascarones de hueuos muy limpios dentro en la manga, se apegara toda la grasa, y quedara la gilea muy clara. La manga para colar esta gilea ha de ser de media grana blanca, ò de muy buen cordellate blanco, y ha de ser ancha de boca, y muy aguçada de abaxo, y la costura ha de ser a dos costuras muy fuertemente. Quando la gilea de vino se acaba de colar, es hipocras, quitandole la tercia parte de açucar, y añadir especias.

Melindres de açucar.

TOMARAS media libra de açucar molido, y cernido, y luego batiras clara y media de hueuo, y echarlohas sobre este açucar, y yras haziendo vna masilla, como masa encerada: luego haras

vnos

vnos rollitos a modo de rosquillas delgadas, y pondraslas sobre vnas obleas, y metelas en el horno a fuego manso, y creceran mucho. Aduierte, que estos melindres han de lleuar vn poco de anis molido: y si los quisieres rellenar, haras el rollito vn poco ancho; y luego haras otro rollito de maçapan muy delgado, y ponlo encima del melindre, y arrollalo como quien haze fruta de manjarblanco y haras tus rosquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir muy buenos.

Vizcochos sin harina.

TOMARAS ocho onças de açucar molido, y cernido: luego echarlehas ocho yemas de hueuos crudas, y vn poquito de anis molido, y batirlohas mucho con vn cucharon hasta que esté muy blanco, y muy espeso: luego haras vna masita muy fina con manteca de vacas y yemas de hueuos, y tendras vna hoja muy delgada: luego cortaras vnas tortitas redondas con la cortadera, del tamaño de vn as de oros: luego harasle vnos piquitos muy menudos a modo de que-

ſadillas, y hinchirlashas deſte batido; cuezanſe en el horno à fuego manſo. aduierte, que el batido ſe ha de echar e la tortita redonda, antes que ſe hagan lo picos, porque con el miſmo batido ſe pe gan muy bien. Eſtos vizcochos ſin har na podras hazer ſobre obleas, echand en cada vna quatro, ò cinco mõtõzillo del tamaño de vna caſtaña, y metella e horno á fuego manſo: y ſi ellos ſe arru garen, batanlos mas haſta q̃ ſalgan liſos como panezillos de S. Nicolas de Tole tino. Puedeſeles echar vn poco de olor.

Memoria de las berengenas en eſcabeche.

TOmaras dozientas berengenas, que ſean pequeñas, y que eſten encapu-lladas, y cortales vn poquito del pezon, y hazle vna cruz por enmedio, y echa les á cozer, y de que eſten bien cozidas, ſacales, y ponlas á eſcurrir en el cola-dor: luego toma dos açumbres de miel, y vna de agua; y eſta miel, y agua ha de cozer toda jũta, y de q̃ eſtè bien eſpuma-da, echale las berengenas, y cuezan dos, ò tres heruores, y luego ſacalas à que ſe

eſcu-

escurran, y echa en la miel tres quartillos de vinagre despues que las berengenas esten fuera, y has de tomar vna onça de canela, y otra de clauos, y ocho marauedis de pimienta, y vn quarto de alcarabea: todo esto se ha de moler, y mezclar junto, y echar en cada berengena vn poquito en la cruz, y assentarlas en vna olla vedriada, y luego echarles alli el escabeche assi caliente como está, y no las cubras hasta q̃ esten bien frias: luego tapalas con su corcho, y durará todo el año.

Memoria del adouo de azeytunas.

HANSE de coxer las azeytunas del arbol, quando aya alguna morada, que es indicio que tiene el gruesso que han de tener, darleshas quatro, ò cinco cuchilladas á cada vna, y echalas en agua dulze, mudandosela cada dos dias, hasta q̃ todas las azeytunas se hundan en el agua; luego echalas en adouo de agua y sal, echando á vna hanega vn celemin de sal: y quando tengan tomado el adouo de agua y sal, toma vna vasija de dos açúbres, y hinchela de azeytunas, echando

do las ruedas de limon , y hojas de lau-
rel,y de oliua , y hinojo , y luego hinche-
la del mismo adouo de agua y sal , y ech-
le media quarta de canela , y media de
clauos,y la mitad de pimienta , y vn po-
quito de açafran , todo desleydo con el
mismo adouo : y por esta cuenta podras
hazer las demas. Este adouo de las espe-
cias no dura mucho tiempo , porque se
pone agrio con los limones ; que por es-
so se dize,que se haga vna olla de dos a-
çumbres,y porque en acabandose aque-
lla se pueda hazer otra : y si quisieres te-
ner las azeytunas enteras en el adouo
de agua, y sal : y quando quisieres hazer
las del adouo de las especias acuchilla-
ras no mas de las que fueren menester
para hinchir la olla de dos açumbres , y
estaran mas seguras las enteras. Y aduier-
te,que las azeytunas, desde el dia q̃ en-
tran en el agua dulce , nunca mas han de
estar descubiertas, porque se echan a per-
der : y si las quisieres machacar
con vna piedra, sera lo
mismo.

Vizcochos de harina de trigo.

BATIRAS doze hueuos frescos, quitandoles tres claras, y en batiendolos vn poco, echales vna libra de açucar molido, y cernido, y batelo hasta q̃ esté espeso, y blanco, como miel blanqueada: luego tendras tres quarterones de harina, respeto de cada hueuo vna onça de harina, y esta ha de ser de tahona si fuere possible muy floreada, y echasela dentro acabada de cerner, ò ciernela sobre el batido con vn cedazillo de cerdas, porq̃ no haga burujones, y echale vn poco de anis, y no se ha de batir con la harina, mas de quanto se mezcle el harina con el batido; y esto de la harina podria ser que no fuesse menester tanta algunas vezes, por ser los hueuos muy pequeños, y otras vezes podria ser que fuesse menester algo mas, por ser los hueuos mayores: y assi has de tener cuenta quando se echare el batido en los papelillos, que se quede como vn verduguito correoso, y que no se estienda por

el

el papel, y aſsi veras ſi tienen mas nece-
ſidad de echarle mas harina. A todos lo
vizcochos ſe les ſuele echar anis, aunque
yo no lo hecho à ningunos, porq̃ ſu Ma-
geſtad no guſta dello. Eſtos vizchocho
ſe cuezen en horno de pan con pala de
hierro delgada à horno manſo con lum-
brera, echando ſobre vnos papelillos con
vn cucharoncito chiquito, que yrá dibu-
xada la medida al fin deſte libro; y tien-
de vn poco del batido a lo largo del pa-
pelillo, del grueſſo de vn dedo chico de
la mano, y echale vn poco de açucar mo-
lido por encima, y luego toma el pape-
lillo por vna punta para que ſe cayga el
açucar, ſaluo lo que quedare pegado al
batido, que ſera muy poco, y metelo en
el horno, y aſsi yras metiendo vnos, y ſa-
cando otros, como ſe vayan coziendo,
y deſpues les quitaras los papelillos que
ſe quitan con mucha facilidad, y torna-
los a vizchochar en el horno. Eſtos vizco
chos ſe baten con vn cucharon, que ſea
vn poco angoſto de pala, y batenſe, co-
mo quien bate tortilla de hueuos, y ha-

e de batir con mucha fuerça. Los papelillos han de ser todos de vn ygual: han de salir de vn pliego diez y seys, doblando el papel quatro vezes, y cada vez yr cortando el doblez; y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo: y desta manera vendran a salir los diez y seys papelillos, y no han de lleuar doblez ninguno, sino lisos, y el batido ha de caer en el medio a lo largo, que como se echan con presteza en el horno: luego se queda el batido, y va esponjado, y assi no son menester bordes: el papelillo; y el batido, y los cucharones, todo yra dibuxado al fin deste libro. Aduierte, que ningunos vizcochos has de batir con dos manos, como las monjas, sino con vna mano como quien bate tortilla de hueuos: y si quisieres hazer estos vizcochos redondos, toma medias quartillas de papel, y echa deste barido, en cada vno el gruesso de vn hueuo, que quede redondo, y echale su açucar por encima, como a los demas, y metelos en el horno, y saldran vnos vizcochos redondos muy buenos.

Memo-

Memoria de los vizcochos de almidon.

BATIRAS onze hueuos, y lueg[o] les echaras vna libra de açucar mo[-]lido,y cernido,y batirlohas hasta que est[e] blanco, y espeso luego le echaras die[z] onças de almidon, y vn poco de anis, y no lo batas mas de quanto se mezcle e[l] almidon con los hueuos, y açucar: luego haras vnas caxitas de medios pliegos de papel, y echaras dentro deste batido el gruesso de vn dedo, y cuezelos a horno manso de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos, y blancos: y en estando cozidos, abriras los papeles, y cortaras los vizcochos, demanera, que de cada caxa salgan cosa de diez vizcochos, y tornalos a vizcochar, y raspales los suelos, si estuuieren quemados: y luego tendras açucar clarificado en punto, que no sea muy gruesso, y echale vn poco de agua de azaar, y torne a cozer hasta que torne a su punto: luego tendras vnos pocos de vizcochos en el horno calientes, y tendras el

açucar

çucar ſobre vn poquito de reſcoldo, e yràs tomando los vizcochos con vn tenedorcillo, y con vn manogito de plumas los yràs vedriando, cõ el açucar, y poniendolos en vn tablero, que tẽgã la vna pũta ſobre vnas cañitas, y yras los remeciendo porque no ſe peguen. Y aduierte que el vedriado ha de ſer muy delgado, que ſea traſparente, y ſe vea la color del vizcocho, que ſi tiene mucho açucar no vale nada: y ſi los quiſieres bañar con el baño de las roſquillas, podras. Y aduierte, que quando vedriares los vizcochos, ſi el açucar eſtuuiere muy blando, ſe mojará el vizcocho y aſsi lo podras ſubir vn poco mas y en todo caſo ha de eſtar el vizcocho caliente, para que tome bien el vedriado, y el tablero donde ſe vã poniendo, ha de eſtar al amor de la lumbre, para q̃ ſe enjugue el vedriado.

Batido de los Vizcochos de almidon, ſin vedriado.

SI quiſieres hazer los vizcochos de almidon ſin vedriarlos, ſon muy buenos. Harás el batido, que eſta dicho, con las

cantidades, que se dize a tras, y pondras el horno de cobre al fuego cõ lumbre mansa, y hinchiras la hoja de obleas, muy bien puestas: luego echaras del batido en quatro, ò cinco partes, y cierralo, y dexalo estar vn poco, y el batido se auia estendido por todo el horno; y de que estẽ bien quajados, saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedaços quadrados, ò como salieren, y tornalos a poner en el horno a vizcochar, y echales vn poco de açucar raspado por encima, y de que esten bien vizcochados sacalos. Son muy buenos vizcochos. Tambien los vizcochos de almidon vidriados, quando los echaste a cozer en las caxitas de papel, si los echaras vn poquito de açucar molido por encima, y despues que estauan cozidos los cortaras, y vizcocharas, sin hazerles otra cosa ninguna, son muy buenos vizcochos. Aduierte que si les echares açucar por encima ha de ser no mas de vn poluito, porque si echas mucho los echaras a perder, que haran vna costra, y no los dexara çozer.

Otra

Otra ſuerte de vizcochos ſecos.

BAtiras doze hueuos con vna libra de açucar, y quando eſtè el batido blan-o, y eſpeſo, echale harina, que eſtè bien corporado, y pondras vnas obleas en os ſuelos de las torteras, y ſin otra coſa inguna echaras alli del batido del grue-o de vna pulgada, y luego cubriras las orteras, y dales lumbre abaxo y arriba, q̃ ea fuego manſo, y de q̃ eſtè bien quaja-o ſacalo, y ſacaras de cada tortera vna orta, y haras dellas vnas reuanadillas uy delgadas, y pondraslas a vizcochar n el horno ſobre vnos papeles, haſta q̃ e pongan vn poco toſtados. Son vnos viz ochillos ſecos, y muy buenos.

Maçapanes de dos paſtas.

MAjarás media libra de almendras dulces, como ſe ſuelen majar para os otros maçapanes, mojando la mano n agua de azaar; y echale media libra e açucar, y majalo muy bien, y ha de que-ar la paſta dura; y deſta paſta haras vnos açapanes del tamaño que quiſieres, re-ondos, altillos de los bordes, muy del-

gados en los ſuelos, que parezcan a mo-
do de paſtelillos, y luego haras otra pa-
ta con otra media libra de almendrãs,
tres quarterones de açucar, y majarl-
has con onça y media de agua de azaa-
y eſta paſta ha de ſalir muy blãda, y ha d-
ſer mucho mas majada, que la otra, y e-
chala en vn cazito, y dale vna buelta ſo-
bre la lumbre, demanera que dè vn her-
uor, meneandola con vn cucharon: y c-
eſta paſta hinchiras los vaſitos de la otr-
y aſsientalos ſobre obleas, y cuezelos
fuego manſo. Son muy buenos maçap-
nes. Algunas vezes a la paſta poſtrera
le ſuele echar el açucar doblado, a me-
dia libra de açuçar mas yo hallo, que ſ-
ben poco a las almendras, y quitoles v-
quarteron de áçucar, echando a med-
libra de almendras, tres quarterones d-
açucar, y me ſalen mejores. Prouaras d-
entrambas maneras, y los que ſupiere-
mejor a tu ſeñor, deſſos haras.

Maçapanes ſecos.

MAjarás vna libra de almendras, me-
jand-

ando la mano en vn poco de agua , y e-
charle has otra libra de açucar , y majala
muy bien,demanera que no ſe enazeyte,
y ha de quedar la paſta vn poco dura , y
luego echarlas en vn cazito , y dale dos
o tres heruores , meneandolo con vn cu-
charon , haſta que eſtè la paſta blanque-
cina,y bien enjuta :luego ſacala al table-
ro,y ſobala vn poco , y tiende vna hoja
delgada del gordor de vn real de a qua-
tro, y haras tus mazapanes de quatro
picos,y prolõgados, y hazle ſus bordeci-
tos repulgados: luego toma vn poco de
azucar molido , y cernido , y echale vn
poco de agua de azaar , demanera que
eſtè como puches , quanto ſe puedan
vntar los mazapenes , y vedrialos con
vn manogito de plumas , y cuezelos ſo-
bre hoſtias blancas en horno de cobre : y
ſi eſtos mazapanes fueren para perſona
que no los quiſiere tan duros , echale a
eſta paſta dos yemas de hueuos , quando
la ſacares del fuego , y haz tus mazapa-
nes , y ſaldran tiernos, mas yo a los du-
ros me atengo ; y ſi fueren para enfermo,

que no pueda comer, cozeras vna pechu-
ga de aue, y picala muy bien, y luego ma-
jala en el almirez muy majada, y mez-
clala con las almendras, y el açucar, y ha-
ras tus maçapanes, como esta dicho, y
seran mas sustanciales.

Maçapanes en almiuar.

MAjaras vna libra de almendras, mo-
jando la mano en vn poco de agua:
luego tendras tres quarterones de açucar
en almiuar, y ponlo en vn cazillo al fue-
go, y echa las almendras dentro, y cuezan
dos ò tres heruores, hasta que estè vn po-
co espeso: luego sacalo del fuego, y de-
xalo entriar vn poco, luego ve sacando
cucharadas del, y echandolas sobre o-
bleas vnos montoncillos redondos, y
cuezelos en el horno, demanera que se
tuesten vn poco. A estos se les suelen
echar vn poco de olor, ò vn poco de a-
gua de azaar en almiuar, y açucar moli-
do por encima.

Vizcochillos secos.

TOdas las suertes de vizcochos que he
dicho, como son los de almidon, y
los

los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos vn poquito mas de harina, y luego echar vnas cucharadillas en vnos papelillos, ò echar seys en vn medio pliego de papel, que no tenga cada vno mas bulto que vna nuez grande, y no le eches açucar por encima, sino es muy poquito que no tenga que sacudir, y cuezelos en horno de barro, y saldran tiesecillos, que parezcan tabletas, y saldran llanos, y redondos como tortillas, y no esponjaran, y será, como digo, a modo de tabletas. Su Magestad de la Reyna nuestra señora gustaua mucho destos vizcochillos.

Otros vizcochos.

ESTOS Mismos vizcochos de harina de trigo, se batiran con las cantidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos, echaras, el batido en vnas caxitas de medios pliegos de papel, que tẽga el batido de grueso vna pulgada, y cuezelos a horno manso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos, q̃ salgan de cada pan diez, ò doze vizcochos, y tornalos à vizcochar, y son muy,

buenos: y a todos estos vizcochos se le suele echar vn poco de anis.

Otros vizcochos.

DE harina de arroz puedes hazer vizcochos, guardando la orden de la cantidades de los vizcochos de almidon: la harina ha de ser fresca, sacada del dia: y se ha de enjugar primero, porque es muy humeda, quando se acaba de sacar: y despues de enjuta es muy seca. Estas caxas de medios pliegos de papel salen bien; mas como el arroz es pesado, no es muy a proposito para enfermos, y mas, que si el arroz tuuiesse algun sabor de humedo, se sentiria en los vizcochos.

Vizcochos de harina de trigo, y de arroz todo rebuelto.

TOmaras vn quarteron de harina de arroz, y otro de harina de trigo, y rebuelto todo con media libra de açucar molido, y cernido, y echale yemas de hueuos, hasta que estè vn poco blando, y batirlohas mucho, hasta que estè espesso, y haga muchas empollitas, y echale vn poco de anis quebrantado, y haslos de

batir

batir con vn cucharon, que sea gordito, hecho à modo de remo, y has de batir con la punta del cucharon, como quien da puñadas; y quando tenga muchas ampollitas esta batido, haslos de cozer sobre papelillos larguillos, como esta dicho en los de harina de trigo, que son los q̃ su Magestad suele comer mas de ordinario; mas estos no han de esponjar tãto, antes has de echar en los papelillos muy poco batido, y vn poquito estendido, porque salgan delgadillos, y anchuelos, y hase les de echar azucar por encima al enhornar, y tomar el papelillo por la punta, para que se cayga el azucar, como esta dicho en los de harina de trigo, hase de cozer en horno de barro.

Vna fruta de natas.

TOmaras vn plato de natas, ò seys escudillas, que todo sera vno, y echarle has doze yemas de hueuos, y media libra de azucar molido, y cernido: y luego echarlehas pan rallado, hasta que este trauado, como batido de vizcochos, y vn poquito mas, y haras vnas caxitas de

de dos pliegos de papel, y vntalas por de dentro con vn poco de manteca de vacas, y echa el batido en las caxas de papel, del grueſſo de pulgada, y media, y metelas en el horno, y cozerſe han como vizcochos, y deſpues que eſten cozidas, ſacalas, y haz reuanadas, y rebocalas con hueuos, y frielas, y paſſalas por otra media libra de açucar en almiuar, y haras vn plato de vnas torrijas muy regaladas, y echale vn poco de canela molida por encima: y açucar raſpado.

Vnas reuanadas de pan conſeruadas.

TOmaras vna libra de açucar, y harás almiuar, que eſtè vn poco grueſo, y haras vnas reuanadas de pan de leche, mollete quadradas, q̃ ſean vn paco gordas, y tueſtalas en las parrillas, demanera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, demanera que ſe remojen de parte a parte, y no ſe empapen demaſiado: y como el açucar eſté cozien do, echa dentro dos ò tres, ò las que cupieren, ſin que eſten vna ſobre otra, y cuezan dos ò tres heruores: luego buel-
uelas

uelas con la paleta, y tornen a cozer otro poco, y esto ha de ser metiendo el cazito en el fuego, y apartandole muchas vezes, porque el açucar no se empanize, y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el açucar, y haras otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna a cozer las primeras: y con esto se acabaran de calar, y tornalas a sacar al tablero, y echales canela molida, y cernida por encima, demanera que esten cubiertas, y dexalas enfriar vn poco: luego bueluelas con la paleta, y echales otra tanta canela por el otro lado, y haras otro tanto alas otras, y has de hazer demanera, que las reuanadas quando se remojen, no quede nada por remojar, y q̃ esten tiernas, y muy bien conseruadas, y que no estè el açucar empanizado por encima dellas, sino que parezca diacitron; porque sino se calasse la reuanada cõ el vino no se calaria tãpoco cõ el açucar, y si se empapasse demasiado con el vino, hariase pedaços en el açucar, y si quisiesse subir mucho el açucar, para trauarla

se

ſe empanizaria, y no tienen buen comer: han de quedar enteras, y tiernas, y ſecas que todo ſe puede hazer, que aũque ſon vn poco dificultoſas, deſpues que ayas hecho la eſperencia, las haras con mucha facilidad: y quando las hizieres, no te duela el azucar, que lo que te quedare en el cazo ſe puede aprouechar para otra coſa. Tambien te pudiera aconſejar que las hizieras en vna tortera ancha, porque ſe hizieran mejor, y con menos azucar; mas como la tortera no ſe puede poner, y quitar tantas vezes en el fuego como el cazo que tiene aſtil con mucha facilidad, ſe te empanizaria el azucar, y ſe te echarã a perder las reuanadas, haras vn cazito, que ſea vn poco ancho de ſuelo, y con el las haras con mucha facilidad.

Tabletas de maſa.

BAtiras ſeys hueuos freſcos, quitandole vna clara, y echarle has media libra de azucar molido, y cernido, y batirlo has, como quien bate vizcochos, aſta que eſtè muy blanco, y muy eſpeſo: luego

echale vn poco de manteca de vacas co-
ſa de vn quarteron, y vna gota de vino, y
vn poco de olor, y vn poco de anis que-
brantado: luego echa harina de trigo flo-
reada, toda la que pudiere embeuer el
batido, demanera que quede vna maſa
encerada, y ſobala muy bien: luego haras
vna hoja deſta maſa, tendiendola con el
palo de maſa, y quede del gordor de vn
real de a dos, y corta con la cortadera ti-
ras, tan anchas como quatro dedos, y
tornalas á cruzar, demanera, q̃ queden
que bradas, y cuezelas ſobre papeles pol
uoreados de harina en horno de cobre,
a fuego manſo: y ſi quiſieres bañar algu-
nas, la memoria del baño hallaras eſcri-
ta en el capitulo de las roſquillas. Hanſe
de ſecar al Sol. Deſta miſma maſa po-
dras hazer tabletas con canela, echando-
les canela molida en cantidad, haſta que
ſe pongã biẽ morenas, y echales algun po
co de olor. Tãbien puedes hazer vnos pa
nezillos redonditos, del tamaño de vna
cermeña: no ſe han de bañar. Tambien po
dras tender eſta maſa muy delgada, co-
mo

mo ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Vn plato de papin tostado, con cañas, y hueuos megidos, y hojuelas.

FReyras vna hoja de masa delgada, redonda, y luego assientala en vn plato vntado con manteca de vacas: y luego haras vn papin con vn açumbre de leche y media libra de harina de arroz, ò de trigo, y vn par de cañas de vaca en trozos, y ocho yemas de hueuos, y vn poquito de sal, y media libra de açucar: luego quajaras este papin, y echarlo has en plato sobre la hoja de masa frita, y haràs dozena y media de yemas de hueuos megidos, y echarlos has por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuçadas, y echarle has açucar molido por encima; demanera que haga costra, y ponlo en vn horno á que se tueste vn poco, y siruelo caliente. Antes de echar los gueuos megidos, se han de hincar muchas hojuelas por el papin. Sobre este plato se podra poner vn gigote de capó, si quisieres.

Per-

Perdices rellenas.

TOmarás las perdizes, y descarnarles has las pechugas, picaras la carne con buen tozino, y luego tomaras la tercia parte desta carne, y freyrlahas con vn poquito de tozino, de la manera que se haze para los pollos rellenos, y echarlehas hueuos crudos, y rebuelnelos sobre la lumbre, hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y luego mezclalo con la otra carne, y mezclese todo, y echale yemas de hueuos, hasta que estè vn poco blando, y sazona con todas especias, y sal, y çumo de limõ y torna á poner esta carne en las pechugas de las perdizes: luego metela vnas broquetas, para que se tengan en el asador, y empapelalas con medios pliegos de papel vntados con manteca, y a talas con hilo muy bien atadas, y luego espetalas en el asador, y ponlas asar: y quando esten asadas, cortales todos los hilos, y quitales el papel, y tendràs aparejadas yemas de hueuos batidas, y reboçarlas has cõ vn manojo de plumas, de manera

que

que eften muy bien cubiertas : y luego echales vn poco de manteca caliente por encima, y firuelas con ruedas de limon.

Vn plato de carnero adobado.

TOmarás Carnero, que fea de pecho, y haraslo pedaços, y luego echalo a cozer con agua, y fal, y vn poco de tozino : y quando eſté cozido, facalo en el colador, q̃ fe efcurra, y pon vn poco de miel al fuego en vna farten, y quando eftè caliente, echa el carnero dentro, y friafe en la miel, hafta que efte vn poco colorado : luego echale vn poquito de vino, y vn poco de caldo, y vnas almendras mondadas, y toftadas : luego fazonalo de todas efpecias, y canela, y vn poquito de açafran, y echale vn poco de çumo de limon, ò de naranja, y firuelo fobre vnas reuanadas de pan toftado.

Torreznos lampreados.

TOmaràs tozino de pernil, que fea bueno, que eftè bien remojado, que no tenga fal, y cortaras vnos torreznos vn poco grandes, y ponlos a afar en las parrillas,

[...]illas, que esten medio asados: luego [...]ortalos en reuanadas delgadas, atraueçada la hebra, y ponlos en vna olla, ó [...]n vna cazuela, y echales vn poco de vi[...]o tinto, y caldo, ò agua, hasta que seba[...]en, y sazonalos de especia y canela, y [...]uezan hasta que esten tiernos, y echale [...]n manojo de yeruas, mejorana, y biso[...]illo, y jadrea, y echale dulce de miel, ò [...]çucar, que esten bien dulces: y si estu[...]iere la salsa rala, pōdrasla a espessar vn [...]oco con vn poco de harina quemada, [...] vn poco de pan tostado, y remojado [...]n vinagre, y majado en el almirez, y [...]assado por vn cedazillo: y si le quisieres echar vnas hojas de laurel, podrás, mas no ha de dar mas de vn heruor: y esto es, quando quieran seruir los torreznos: y a este tiempo se les ha de echar vn poquito de agrio, que sea muy poco. Tambien les podran echar a estos torreznos almendras mondadas, y tostadas, ò ciruelas passas, quitados los huessos, y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas podras seruir lenguas de

vaca, y vbres de vaca, coziendolas primero, y luego toſtarlas, y luego láprearlas, y ſe les puede echar membrillos, y peros agrios, y todo lo demas, que eſtá dicho.

Membrillos aſados.

EScogeras los membrillos, que ſean grandes, y ſanos, y cortaleshas vn poquito del peçon, para que haga aſsiento que ſe pueda tener derecho en el horno: luego por la parte de arriba le quitaras vna coronilla muy pequeña, y por alli le haras vn agujero por donde le quitaras todas las pepitas, y que quede el membrillo por dedentro muy limpio: luego le labaras con vn poco de vino, y echale vnas gotas de agua de azaar, y hinchelo de açucar molido: luego tornale a aſſentar la coronilla, que quitaſte encima, y embueluelo en medio pliego de papel, demanera que quede la coronilla deſcubierta, y ponlos a aſar en el horno: y quando eſten aſados, los hallaras llenos de almiuar bazialo todo en vn plato, y echale mas açucar, molido, y vn

poco

poco de agua, y pon el plato sobre las
brasas, demanera que dè dos, ò tres her-
vores: y luego despues de mondados los
membrillos, asientalos en vn plato, y tor
nalos à hinchir deste almiuar, demanera
que vayan llenos, y mas sobre, para que
vaya en el plato. Estos membrillos po-
dras asar de otra manera, mondandolos,
como esta dicho, y echarles sus gotas de
agua de azaar, y luego hinchirlos de açu-
car, y canela molido, y tornarles á poner
sus coronitas, y clauarlas á cada vna con
tres clauos de especia: luego hazer vn
poco de masa de cemite, y tender vna
hoja vn poco gorda, y redonda, y assen-
tar el membrillo en medio en pie, y lue-
go recoger la masa, que se venga á jun-
tar sobre la coronilla del membrillo, y
pegarla muy bien, mojandola con vn po
co de agua, demanera que no se abra:
luego pon à cozer estos membrillos em
panados en el horno, y quando estè bien
cozida la masa como empanada, sacalos
muy derechos, y parte la masa dema-
nera, que no se rompa el membrillo, ha-

llarlos has muy bien asados, y llenos de almiuar. Estos se suelen seruir assi enteros, sin mondar: para que en la mesa los monde el Maestresala. Es muy buena suerte de asar membrillos.

Como se han de aparar las aues en la cozina.

TOMARAS vn capon acabandolo de sacar del asador, y bueluelo la pechuga abaxo, y meterlehas el tenedor por medio del lomo, demanera que lleguen las puntas del tenedor, a tocar en el huesso de la pechuga: luego buelue el tenedor hàzia arriba, y dale vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro: luego dale otro por la parte de afuera, demanera que venga à juntar el vno con el otro, demanera que no quede la pierna asida mas de en la junta del huesso de la cadera: luego le dá otro cortezillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadera: luego le dà otro en el artejo de la pierna: luego le dà otro corte por la junta del alon, que vaya por la pechuga abaxo, demanera

ra que la junta quede bien desasida: luego bolueras la mano con el tenedor, y haràs otro tanto del otro lado, luego le daras otro corte en la cabeça de la pechuga, demanera que no atrauiesse ninguno de los otros cortes, y apartaràs vn hueseçuelo que tiene alli: luego le daras otro corte, apartando la punta de la pechuga de las caderas, luego le daras otros dos cortes por los lados, de la rauadilla, que lleguen hasta las caderas: estos cortes todos se han de dar en el ayre, sin que el capon llegue al plato, y ha de auer en el plato vnas reuanadillas de pan, en que cayga la sustancia del capon: luego bolueras el tenedor las puntas házia abaxo, y darlehas vna cuchillada en medio de los lomos, y con esta cuchillada cortaras el lomo al capon, y lo haras soltar del tenedor, y luego bueluelo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y de aquellas reuanadillas de pan, tambien metidas por entre los cortes; tapalo con otro plato; y ponlo sobre vn poco de lumbre vn poquito, y siruelo assi caliente.

Las perdizes ſe han de aparar de la miſma manera, que los capones.

Las palomas, y las gangas, y pluuias, y otros pajaros pequeños ſe han de aparar deſte manera, tomandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortezillos en las piernas, haſta la cadera, y luego vn corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y luego otro por la otra parte de la miſma manera, y luego otro corte, q̃ cruze eſtos dos: luego boluer el tenedor las puntas abaxo, y darle vna cuchilladilla en el lomo, y con eſſo ſe ſoltara el tenedor: luego boluer las pechugas arriba, y echarles ſal, o la ſalſa q̃ le tocare.

Como ſe han de aparar los pauos.

TOmarás el pabo con el tenedor, y le daràs vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la parre de afuera, que vengan à juntar entrambos en la junta del hueſſo de la cadera, y otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el hueſſo abaxo, y otro por la parte de afuera por el

artejo:

artejo : luego otro corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo : luego le haras otro tanto del otro lado ; porque estas aues grandes han de lleuar quatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos seria poco: luego le darás otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo, y otros dos à los dos lados del pescueço, que vengan á juntar casi cõ estotros, y luego vna cuchillada en medio del lomo, y con esta soltara el tenedor : luego buelue el pabo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y vnas reuanadillas de pan metidas entre ellos.

Desta misma manera se cortan los gansos, y las abutardas, y los faysanes, y todas las aues que tienen grandes pechugas.

Corte de lechon.

PONDRAS El lechon en el plato boca a baxo: luego le daras vn corte, hincando el cuchillo baxo de vna oreja:

y luego yr cortando hasta la cola por vn lado del espinaço, y otro desde junto al degolladero, que vaya al rededor de la espaldilla, y venga apartar en baxo del codillo, demanera que quede la espaldilla medio desasida, luego le daras otro desde la cola, que venga dando buelta al derredor del muslo, que venga a acabar entre las piernas, demanera que quede la pierna casi toda cortada, y luego dale otros tantos cortes del otro cabo: luego hincale la punta del cuchillo enmedio de la cabeça, y abriras los cascos á vna parte, y á otra, demanera que queden los sesos bien descubiertos, y echales vn poco de sal, y pimienta, y toma el lechon con el tenedor, y el cuchillo, y assientalo sobre su sopa.

Como se aparan las liebres.

POndràs la liebre en vn plato boca abaxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale vn corte desde la cola hasta la espaldilla, demanera que se rompa bien el huesso, y buelue la pierna

de

de la liebre, que venga a tocar en la espaldilla, porque ha de venir a parecer flordelis: luego dale dos cortes en la carne de la pierna à rayz del huesso, vno por de dentro, y otro por defuera: luego dale otro corte por encima la espaldilla: demanera que quede casi toda desasida, luego le haras otro tanto por el otro lado: luego le da vna cuchillada en el pescueço, demanera que pueda boluer la cabeça á assentarse sobre las espaldillas: luego alça el tenedor las puntas abaxo, y dale vna cuchillada enmedio del lomo, demanera que corte todo el espinazo, y con esso caera la liebre en el plato, y parecera vna flordelis, como tengo dicho. Los conejos, se han de cortar desta misma manera.

Memoria de conseruas.

Aluerchigos.

TOmaràs los alberchigos, y mondarloshas, y sacales los huessos, y luego passalos por vn poco de agua caliente, hasta que esten tiernos: y luego sacalos

y pon-

y ponlos en vn barreñon, ò holla, y te-
dras el açucar clarificado, y echarselo
hasta que se cubran; y al otro dia sacar e
açucar, y ponerlo aheruir, hasta que ay
cozido vn par de heruores, y luego to
naselo a echar, y esto ha de ser ocho dia
hasta que este el açucar en punto, y has
de yr añadiendo el açucar, porque se h
de yr menguando, demanera que este
siempre cubiertos los alberchigos: y s
hizieren alguna espuma en este tiempo
pondraslos á la lumbre a que den vn her-
uor. Y aduierte, que estos alberchigos
nunca han de cozer con el açucar, ni han
de llegar a la lumbre, sino es que a caso
hizieren la espuma que tengo dicho,
que con solos los cozimientos del açu-
car, se conseruaran muy bien. El açucar
siempre ha de echarse frio.

Duraznos.

TOmaras los duraznos, y mõdarlos
has, y cozer los has en agua, hasta que
esten tiernos, y luego has de hazer
con ellos lo propio que a los alberchi-
gos, saluo que le has de cozer el açucar
mas

mas ſubido de punto, y paſſarlos por el, que den vn heruor, y echarlos en ſu barreñon, y darle los primeros dias los heruores muy ſuaues, porque no ſe arruguen, y en allegando a los quatro cozimientos, yrlos ſubiendo de punto haſta ocho cozimientos en todo: y eſto ſe entiende que los cozimientos han de ſer en el açucar que los duraznos no han de boluer al fuego mas de aquella primera vez que hiruieron en el açucar.

Melocotones.

LOs melocotones has de hazer con ellos lo propio, que con los duraznos.

Bocados de duraznos.

HAS De tomar los duraznos, y ponerlos a cozer en agua con ſu caſcara, y todo haſta que eſten blandos, y deſpues mondarlos, y machacarlos, y paſſarlos por vn harnero, deſpues de machacados, y tomar para cada libra de durazno: vna libra y dos onzas de azucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, haſta que haga vnas bexigas, y en viendo que eſta bien cozido el azucar, echarle dentro

tro

tro la pasta del durazno, y cueza hasta que tome vn poco, que no se escurra a vna parte, ni a otra, ni se pegue al dedo despues de frio, y echarlo despues en sus vidrios, ò en sus tablas, a donde huuiere de estar; y si fuere para cajas, hase de tomar dos onças mas de açucar en cada libra, que vendra a ser vna libra, y vn quarteron a cada libra de duraznos.

Peras en almiuar.

HAnse de tomar las peras, y echarlas en agua fria, y ponerlas al fuego, y darles vn heruor, y luego echarlas en agua fria, porque no se manchen, y despues mondarlas, y punçarlas por dos partes, y tomar açucar clarificado frio, y echarlas peras en vn bareñon, y echar el açucar encima, y darle ocho dias heruor al açucar, hasta que estè espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de perada.

HAnse de tomar las peras, y cozerse, echandolas en agua fria, y despues de cozidas mondarlas, y machacarlas, ò rallarlas, y tomar para cada libra de pe-

las vna libra de açucar molido, y rebolverlo con la pasta, y ponerlo á la lumbre, que cueza, hasta q̃ espese, y se eche vn poco en vn plato, ò en vna tabla que se enfrie, y en no pegandose á la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y sino lo quisieren hazer desta manera, clarificar el azucar, y ponerle en vn punto, que haga vna bolita en el dedo, y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bocados, ha se de tomar á tres quarterones de azucar, y ponerlo à clarificar, ò molido, y ponerlo en el mismo punto que la perada.

Toronjas.

HAnse de tomar y ponerlas á la lumbre, sacados los agrios en vna lexia muy fuerte, hasta que esten muy cozidas y luego sacarlas y echarlas en agua, y tenerlas alli ocho, ò nueue dias, mudando cada dia el agua: y en estãdo bien dulces, ponerlas escurrir del agua, y luego meterlas en conserua, como á los limones, y darle los mismos cozimientos, y estos delante los hallaras escritos.

Limo

Limones Ceuties.

HAnse de tomar los limones de los chicos, y hazer vna lexia muy fuerte, y ponerlos a cozer en ella, hasta que esten muy tiernos, y sacarlos fuera de la lūbre, y echarlos en agua clara; por espacio de nueue dias, mudandosela cada dia, vna ò dos vezes, y luego echarlos en sus hollas, y darles nueue cozimiētos; los quatro, que no haga mas de heruir el azucar, y ha de ser a segūdo dia; porque si se diera cada dia, se arrugariā los limones, y en passando de los quatro cozimientos, se cozerà mas el azucar, hasta que estè en su pūto.

Rayz de borrajas.

HAS de tomar las rayzes de borrajas, y hase de raer: y assi como se va rayendo, se ha de yr echando en agua fria, y luego echarla a cozer en agua que estè coziendo; y quando estè tierna yrla sacando, y arroparla en vnos manteles, ò paño de lienzo, y luego tomarla, y ponerla a dar vn heruor en el azucar clarificado, y sacarla del perol, y echarla en vn barreño, ò en vna holla, y luego darle

dos

os, ò tres cozimientos, y con esso esta-
a a cabado de conseruar.

Açucar rosado colorado.

HAs de tomar vna libra de rosa, des-
pues de auerle cortado el pie de a-
baxo, y machacarla en el mortero: y as-
i como la vayas machacando, le has de
yr echando su azucar molido, hasta que
estè muy bien machacado, y ha de ser la
cantidad del azucar dos libras para vna
de rosa, y ponerlo a la lumbre, hasta que
cueza vn poco. Si es para bocados po-
nerlo al Sol, y si es para vidrio, ò holli-
tas, cozerlo vn ratico mas.

Flor de borrajas.

TOMARAS vna libra de flor de bo-
rrajas, y passarla por vn poco de agua
tibia, y luego sacarla, y has de tomar li-
bra ymedia de açucar, y ponerla a co-
zer, q̃ estè muy subido de punto, y echar
dentro vna libra de flor de borrajas, y
ha de heruir mucho, hasta que haga vn
punto suaue en el dedo, y luego echarla
fuera: y si es para en hoja, para vna libra
de flor, has de echar media libra de

azucar, y has de poner el azucar en vn punto, q̄ echando vna gota en el agua se quiebre, y esto se entiende, q̄ no se ha de machacar, sino echarla assi entera. La flor en hoja quedara como vedriada. La flor de la malua se puede conseruar de la misma manera, que la flor de borraja

Flor de romero.

HAs de tomar vna libra de flor, y libra y media de azucar, y poner el azucar en punto subido, y echar dentro la flor de romero, y no ha de dar mas de dos, ò tres heruores, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, ò olla vedriada.

Açucar rosado blanco.

HAnse de tomar quatro libras de azucar, y media azumbre de agua, con quatro claras de hueuos, y batirlas con aquel agua; conforme al azucar que echaren, se ha de echar á cada libra vna clara de hueuo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de hueuos sobre la lumbre, para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna: y hase de tomar, y colar el azu-

tar por vn paño, y poner en vn cazito, hasta cantidad de media libra de açucar, y ha se de cozer, y yr meneando aquel açucar con vn cucharon hasta que haga vnos ojos, y luego echarle vn poquito de çumo de limon, y menearlo, y echar vn poco de rosa dentro, y echarlo sobre vnos papeles blancos en dos tortas. Y aduierte, que el açucar de retamen es muy blando para el açucar rosado blanco, y el açucar de pan es muy seco, y se resquebrajan mucho las tortas del açucar rosado: y assi es necessario echar la mitad del vno, y la mitad del otro, y con esto saldran las tortas esponjadas, y lisas.

Calabaçate.

HASE de tomar la calabaça, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarla en sal, y de que este salado sacarlo de la sal, y echarlo en agua clara hasta que estè dessalado, y ponerlo á cozer hasta que este bien cozido, y tomar vn alfiler, y hincarlo en la calabaça: y si se cayere del alfiler, echarlo fuera de la lumbre, y ponerlo á escurrir, y luego po-

ner lo en su vasija, y tomar açucar clarificado, yecharselo hiruiendo, como sale de la lumbre, y luego darle nueue cozimientos, hasta que haga el açucar vn punto, que haga hilos entre los dedos. Cubrase como el diacitron.

Tallos de lechugas.

HANSE de tomar, y mondarlos; y despues de mondados echarlos en sal, y conseruarlos de la misma manera q̃ la calabaça.

Bocados de calabaça.

SI quisieres hazer bocados de calabaça, hase de tomar, y cozer la calabaça, y rallarla, ò machacarla, y passarla por vna criua, y a cada libra de calabaça, despues de escurrida has de tomar vna libra, y vn quarteron de açucar, y ponerlo aclarificar sobre la lumbre, y en estando espeso, echar la pasta de la calabaça dentro, y menearla con vn cucharon, y cueza vnos heruores, y en estando bien espeso, echarlo fuera, y hazer los bocados con vn cucharon, y ponerlos en vna tabla, y ponerlos a secar al Sol hasta pue esté secos,

cos, y luego boluerlos con vn cuchillo, y ponerlos, que se sequen por otra parte.

Rayzes de escorçonera.

HASE de lauar, y ponerla á cozer an agua fria, y en haziendo vna espumita, echarla a fuera del agua, y echarla en otra agua fria, è yrla rayendo muy sutilmente y eharla en la otra agua limpia, y luego echarla en otra agua clara á cozer, y cueza hasta que estè tierna, y luego echarla en vn barreñon, ó en vna olla, Tomar açucar clarificado, y echarlo sobre la escorçonera, y darle sus cozimientos ocho dias, hasta que estè espeso el açucar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

HANSE de tomar, y sacarse del almiuar, y ponerlas á escurrir, y tomar el azucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, como para hueuos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el azucar á heruir con las peras, è yr las quitando la espuma que hizieren, y yrlas meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto hasta que ha-

gan vnas berrugas por la espumadera, y luego quitarlas de la lumbre, y tomar vna berguera, y sacar lo que quisiere poner: y en estando vn poquito fuera de la lumbre tomar, y batir vn poco el açucar hasta que estè como blanco del color de las propias peras: y luego rebueluelo, y yrlas echando fuera del perol; hasta q̃ se enfrie no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para mermelada.

HASE de tomar el membrilla, y ponerse à cozer en agua fria, hasta que este muy blando, y luego sacarlo del agua, y mondarlo, y cortarlo hasta el coraçon: y machacarlo, ò rallarlo, y para cada libra de membrillo se ha de echar libra y quarteron de açucar, si es para caxas, y si es para bocados, libra por libra, y se ha de tomar el açucar, y clarificarlo, y ponerlo en vn punto, que metiẽdo el dedo dentro, mojado primero en agua, y luego tornalo a meter en agua; si se hiziere vna pelotilla el açucar, y echar luego la pasta del mẽbrillos, y darle vna buelta, y deshazerlo mucho con el cu-

charon,

charon, y tornalo à la lumbre hasta que hierua, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

HASE de tomar la cidra, y mondarla de la cascara, y de los agrios, y luego sacarlo, y de que aya tomado la sal echalo en agua clara que estè fria, hasta que cueza, y estè muy tierno, y sacarlo, y echarlo en agua clara, y tenerlo dos dias, mudandole las aguas: luego echarlo en conserua en el açucar, clarificado con sus hueuos, y echarlo en las ollas, ò barreñones donde huuiere de estar el diacitron, y estè frio el açucar, y yrle sacando cada dia el açucar, y yrlo coziendo, y si faltare açucar, yrle añadiendo hasta que estè el açucar espeso, que se pegue en los dedos, è yrlo coziendo, y dexarlo en su almiuar, y para cubierto sacarlo del almiuar, y ponerlo a escurrir en vn harnero, y lauarlo con vn poco de agua tibia, y tomar el proprio açucar clarificado, y ponerlo vn poco mas cozido que para hueuos mexidos, y echarlo dentro del açucar, que lo cubra el açucar

por encima, y cueza con el azucar hasta que por vna espumadera soplando salgan vnas bexigas, y ponerlo á enfriar vn poco, y luego darle vn poco de lumbre, y echarlo, fuera sobre vnos espartos, ò sobre vna berguera. El almiuar siempre se ha de echar frio.

Memoria de xaleas.

Xalea de membrillo.

HASE de tomar el membrillo, y mondarlo, y sacarle el corazon, y hazerle pedazos, y ponerlo á cozer, y conforme el membrillo le echaras el agua que se cubra, y de que estè bien cozido, quitalo de la lumbre, y toma vn paño guesso, y cuela aquella agua, y mébrillo, esprimiendolo muy bien, y a cada cazo de zumo que saliere dello, echar dos cazos de azucar en vn punto, que haga vn hilo en el dedo, y ponerlo à cozer todo junto, hasta que haga otro punto, que haga otro hilo como el de arri-

arriba luego echalo en ſus vidrios.

Memoria de xalea de granadas.

HAS de tomar la granada, y ſacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua cozer, no mas de quanto ſe cubra, y de que eſte bien cozida, ſacar aquel zumo, y agua, y eſprimirlo por vn cedazo de cerdas, y à dos cazos de aquel zumo, has de echar vno de azucar clarificado, que tenga el punto como para hueuos mexidos, y juntarlo, y ponerlo à cozer haſta que ſuba vn punto, que haga vnas gotas, que echandolas en vna tablilla, no corran à vna parte ni á otra: y eſtas gotas ſe han de echar con vna eſpumadera, que ſean las gotas como lentejas; y en tonces eſtà buena la xalea, y ſe puede echar en ſus vidrios.

Memoria de xalea de amazenas.

HASE de tomar media arroba de amazenas, y ocho libras de açucar clarificado, y ponerlo à cozer con las amazenas, y echarle poco mas de açumbre y media de agua, y ponerlo á heruir todo junto, y cúezan haſta que eſten

deshechas, y echarlas à escurrir en vn paño, ò vn cedazo, y sacar aquel almiuar, y ponerlo á cozer, que haga vn punto que se pegue a los dos dedos, y en tonces esta buena, y se puede poner en sus vidrios.

Memoria de xalea de agraz

HAS de tomar el agras, y desgranarlo media arroba, ò seys libras, lo que quisieres, y ponerlo a cozer con la cantidad de agua, que se cubra, y luego colarlo por el paño, ò el cedazo, y tener açucar clarificado, ya tres partes de çumo de agraz, echar dos de açucar clarificado, q̃ tenga muy poco punto quando se eche en el çumo, y ponlo a heruir, hasta que haga vn punto como las almazenas.

Quartos de membrillos.

HANSE de tomar membrillos crudos, y cortarse por medio, y sacar el coraçon antes que se mõde, y despues de mondados, ponerlos a cozer poquito, quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua, y ponerlos a enfriar en vn perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de açucar clarificado,

çado, y tomar aquella agua donde se cozieron, y echar tanta agua como azucar, y antes mas que menos, y ponerlo a cozer en vna lumbre muy suaue, que vaya roziando, y taparlos quando van a medio cozer con vna tabla, y cozerlos hasta que haga vn punto espeso, y luego quitarlos de la lumbre.

Carne de membrillos de licada.

HASE de tomar el membrillo el mejor que huuiere, y ponerlo a cozer en agua fria, y cozerlo muy bien, hasta que esté muy blando, y despues de cozido tomar, y mondarlo, y cortarlo, demanera que no se llegue al coraçon, y machacarlo, y passarlo por vn cedazo muy espeso de cerdas: y a cada libra de membrillo que se passare, vna libra y vn quarteron de azucar clarificado con hueuos, y colado por vn paño, y luego ponerlo a cozer hasta que haga vnos ojos grandes el acucar: y de que aya hecho estos ojos sacarlo de la lumbre, y menearlo con vn remo de manjarblanco, ò con vn cucharon de palo, y de que esté vn

poco meneado, echar el azucar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo à cozer todo junto en la lumbre, hasta que cueza, y esté vn poquito espeso, y estando espeso, sacarlo fuera del perol; y con esso està à cabado de hazer.

Ciruelas de Genoua.

Tomaras las ciruelas, y passarlashas por agua caliente, y sacarlashas luego al punto, y ponerlas a escurrir, y de que esten escurridas, ponerlas en vnos barreñonzillos pequeños vedriados, y moler azucar, y yr poluoreando cada lecho de ciruelas, que fueren echando, y echaran desta azucar, y dexarle estar hasta otro dia que se escurra aquella aguaza: y luego tomar azucar clarificado, y cozerlo, que tenga gran punto.

Nuezes en conserua.

TOmaras lar nuezes quando estan tiernas, que no esten quajadas, que serà quinze dias antes de san Iuan, poco mas, ò menos, conforme la tierra donde estan los nogales, y punzarlashas con vn punzon dos, o tres vezes: luego echa-

las

las en agua por nueue dias, mudandoles el agua cada dia: luego haras vna lexia fuerte con ceniza, y dexala assentar, y cuelala por vn çedazo, y echa las nuezes dentro, y dales dos heruores, y luego sacalas en vn poco de agua tibia, y dexalas estar alli vn poco, y echalas en agua fria: luego sacalas, y ponlas en vnas alorzas, o barreños, y haras el azucar que te pareciere en almiuar, demanera que las cubra, y echaselo tibio: luego dexalas hasta otro dia, y tornalo a cozer, y tornaselo a echar tibio, y dexalo estar hasta otro dia: luego echa las nuezes, y almiuar todo junto en el cazo, ò perol, y ponlas á cozer, y á cabalas de conseruar: luego dexalas enfriar vn poco, y sacalas en sus ollas, y sazona de especias, clauo, y canela, a cada cien nuezes vna onza de cada cosa. Y si las quisieres hazer con miel, a cada cien nuezes se ha de echar vna azumbre de miel, y otra de agua: ha se de cozer, y espumar: y de que las nuezes esten cozidas, y tiernas, echense en la miel, y conseruense, y a cada azũ-

bre de miel, ſe le ha de echar vna onz de canela, y otra de clauo, y quando ſ quiſieren ſacar de la lumbre, ſe les ha d echar vn poco deſta eſpecia, que den v par de heruores con ella: y deſpues d quitadas de la lumbre, ſe les ha de echa la demas eſpecia, dexando vn poco par yr echando en lechos quando ſe van e chando en la olla: y eſta ſazon ſe entien de tambien con las de azucar. Y aduiertaſe, que ſi las nuezes fueſſen muy chicas, que ſe podrian echar ciento y cincuenta nuezes a cada azumbre de miel.

Hinojo conſeruado.

HASE de tomar las cogollas del hinojo dulce, que eſten bien granadas, y verdes, y cogerlas con ſu pezon algo largas: y luego atarlas que eſten muy recogidas, porque no hagan mucho bulto, y tomaras azucar clarificado en almiuar muy ſubido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y alli ſe eſten todo el tiempo que quiſieres, porque ſe yran eſponjando, y coziendo en el propio almiuar: y quando lo quiſieres

ieres seruir a la mesa, saca vna, ò dos co-
ollas, ò lo que quisieres, y tendras azu-
ar molido, y cernido, con ambar ' ò al-
mizcle, y echarselo por encima a las co-
ollas que huuieres de seruir, y con la
humedad que tienen, tomaran en azucar
y quedaran blanbas, y siruelas por plato
de postre, y comeran el hinojo, y serui-
ran los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de ternera estofadas.

TOMARAS tres libras de ternera de pierna, y cortarlashes en carbona-dillas muy delgadas, al traues de la he-bar, y batirlashas con la buelta del cuchi-llo: luego piceras media libra de tozino gordo con vn poco de verdura muy pi-cado, y vntaras el plato con el, ò vna ca-zuela de barro: y assentaras vn lecho de las carbonadillas, y echale vn poco de especia, y vn poco de tozino por enci-ma de todas ellas, y vn poco de sal: lue-go echa otro lecho de carbonadillas, y vn poco de tozino picado con la verdu-ra, y torna a sozonar con especias, y sal, y desta manera gastaras todas las car-

bona-

bonadillas, y tozino, luego pon el plato, ò cazuela ſobre vna palada de lumbre, y tapalo con otro plato, y dexalo eſtofar por coſa de media hora: luego deſtapa el plato, y hallaras las carbonadillas todas pegadas vnas a otras; bueluelas aſsi juntas como eſtan, y torna a tapar el plato, y tornalo a poner ſobre lumbre por otra media hora, y tornalo a ſacar de la lumbre, y deſpegalas vnas de otras todas, y echales vn poco de caldo de la olla quanto ſe bañen, y dexalas cozer poco a poco por eſpacio de otra media hora, y hallarlashas cozidas, y echales vn poco de azafran, y zumo de limon: y ſi fuere tiempo de agraz, podras echarle algunos granos de agraz, vn quarto de hora antes que ſe ſaquen, y ſiruelas ſobre rebanadillas de pan. Eſte platillo no ha de llenar hueuo ninguno, ni verdura ' mas de lo que ſe pico con el tozino, que ſeran peregil, y cilantro, y yeruabuena; y ſino huuiere plato, ſe podran eſtofar en vna cazuela, y taparlo con vn plato de barro al eſtofar.

Vn plato de cabrito.

CORTARAS el cabrito en pedazitos, y ahogarlohas con tozino, y cebolla, y echalo en vna olla, y echale caldo, ò agua caliente quando se cubra: luego sazona de especias, pimienta, y nuez, y vn poco de gengibre, y sal, y vn poco de verdura picada, y tendras seys yemas de gueuos cozidos duras, y vn migajonzillo de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo con el caldo del platillo, y passalo por vn cedazillo, y quajaras el platillo coñ esta salsa, y echale adoze, que este vn poquito agrio. El cabrito han de ser dos quartos delanteros para vn plato, siruelos sobre reuanadillas de pan. Este platillo se haze de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjarblanco de pescado.

TOMARAS vna pescada cecial remojada, y cortarlehas los lomos, y halos à cozer en harta agua; y quando estè cozido, sacalo, y limpialo de las escamos,

camas, y el pellejo, y de todo lo que tuuiere, que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien con los dedos, y echa este pescado en vna seruilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con vna mano dentro la seruilleta, y deshaziendo todo el pescado, demanera que no quede nada entero, sino como vna felpa: luego tomaras tanta cantidad deste pescads, como si fuera vna buena pechuga de gallina deshilada, y vn poco mas, y echalo en vn cazo, y echale vn poquito de leche, y batelo con el cucharon de manjar blanco, demanera que no quede ningun burugon: luego echale vna libra de harina de arroz, y vele echando leche poco a poco, y reboluiendolo con el cucharon hasta cantidad de vn azumbre y quartillo, y echale vna libra de açucar, y ponlo a cozer sobre las treuedes, y velo reuoluiendo a vna mano con el cucharon de manjarblanco.

Tardará en cozerse tres quartos de hora. Deste manjarblanco podras hazer todas las cosas que estan escritas en el manjar-

blaco de carne: y con las mismas can-
dades podras hazer papin de arroz, y
pellarlo en pellas como el manjarblan-
o: y si lo quisieres seruir blando, con e-
harle vn quartillo mas de leche, y qua-
ro hueuos, y sazonarlo de sal saldrá
muy bueno. Y aduierte, que este manjar-
blanco de pescado, lo podras hazer de
las colas de las langostas, y de ranas: y
tambien se puede hazer de puerros blan-
cos, aunque no es tan bueno. Puedese
hazer con leche de almendras, sacando
tres quartillos de leche de cada libra de
almendras.

Papin de harina de trigo.

TOMARAS tres quarterones de harina floreada de trigo, y vna libra de açucar molido todo junto en vn cazo: luego echale medio quartillo de leche, y desata la harina, y el açucar, de manera que no tenga burujon ninguno, y este el batido como puches: luego batiras seys hueuos con claras, ò doze yemas

muy bien batidas, y echalas con la harina, y batelo muy bien: luego ve echando leche hasta vna açumbre, y vn quartillo antes mas que menos, que sea cerca de açumbre y media, y sazonalo de sal: y si tuuieres vna poca de buena manteca fresca de vacas echasela dentro; y si la manteca no fuere muy buena, no eches ninguna, y ponlo á cozer sobre las treuedes, y velo andando á vna mano con vn cucharon de manjarblanco, porque no se pegue, ni se ahume: y endando dos, ò tres heruores, sacalo, è hinche los platos y siruelo caliente con vnas hojuelas muy pequeñitas hincadas en el papin, ò vnas reuanadas de pan blanco, cortadas en dados menudos, y fritos en manteca de vacas, y echalos por encima del papin.

Pastelon de cidra verde.

MAjaras media libra de almendras dulces muy bien majadas, y echale seys onças de açucar, y haras pasta de maçapan, que estè muy bien majada, y pon

i ſobre el tablero, y mezclale vn poco de harina, y deſta paſta leuantaras vn vaſo de vn paſtelon, y dexalo hecho deſde la noche para la mañana: luego tendras cidra rallada, y conſeruada, como eſtá dicho en la torta de cidra rallada, y la miſma cantidad de la torta, antes mas que menos, y tendras diez y ocho hueuos hilados, y reboluerás los hueuos, y la cidra, y trozos de cañas de vaca todo rebuelto, y de todo eſto hinchiras el paſtelon, y ha de eſtar todo frio: luego tẽdras el horno bien caliente, y aſsienta el paſtelon ſobre la hoja del horno, ſobre dos ò tres obleas, y echale vn poco de alcorça molido por encima, y metelo en el horno, y dexalo eſtar por vn quarto de hora ſin deſcubrir el horno, y hallaras el vaſo muy tieſo, y cozera lo que eſta dentro con la graſa de las cañas. Para eſte paſtel ſon meneſter dos libras de açucar vna para conſeruar la cidra, y ſeys onças para el vaſo, diez onças para los hueuos hilados, y diez y ocho hueuos.

Vna cazolilla de aue para enfermo.

DESCARNARAS la carne de vna buena pechuga de aue, ò de capon, y picarlahas ſobre vn tablero blanco, demanera q̃ ſalga muy blanca la carne, y picaras con ella vna enxundia del aue rezien muerta, ò vn poquito de tozino: y en eſtando picada, echarlehas quatro yemas de hueuos, ò dos con claras, y ſazona con vn poquito de pimienta y vna migaja de nuez, y vn poco de cilantro ſeco molido: luego deſata eſta carne en vna cazolilla de barro, ò plata, cõ buẽ caldo de la holla muy bien deſatada, demanera que eſte bien rala, y pon la cazolilla ſobre vnas braſas, y vela reboluiendo con vna cuchara haſta que cueza, y no lo dexes hazer burujon ninguno y ſe vendrá á hazer vn paſtel embote muy blanco, y tendras creſtras de pollos cozidas, y las turmillas de los pollos, y echarlohas en la cazolilla, y cuezan dos heruores: y quajalo con dos yemas de

hueuos

hueuos, y çumo de limon, y ponerle vnas rebanadillas de pan muy chiquitas como vna vña de vn dedo todo alderredor de la cazolilla, y siruela en la misma cazuela: y si le quisieres echar vn par de alones de pollos bien cozidos blancos, en lugar de las crestillas podras: y si la quisieres alguna vez hazer agridulce, con echarle vn poquito de açucar molido al quajar, y añadir vn poco de mas agrio, tiene muy buen gusto: y si lleua dulce, le has de echar vn poquito de canela, y si quisieres seruir este pastel embote en vn platillo, podras, con sus reuanadillas de pan, y algunas mollegitas de cabrito asadas encima: y si fuere para sanos, con añadirle vn poco de mas especias, y echarle otra pechuga de aue, es mvy buen platillo en cazuela, ò en plato.

Y aduierte, que lo que tengo dicho, que se puede hazer de aue, se puede hazer tambien de ternera, con ponerlo con carbonadillas de ternera, asadas, y mechadas: y si fuere para sanos, echarle sus cañas de baca, y sus yemas de hueuos du-

ras. Mas aduierte, que quando tengas la carne picada cruda, y sazonada de especias, sal, y hueuos, que podras vntar vna tortera, ò cazuela con vn poquito de manteca, y hazer en ella vnas rosquillas de aquella carne, con sus trozitos de cañas por encima, ò vna rosca grande, y poner la tortera sobre vn poco de lumbre, y cubrirla con vna cobertera, y ponerle otro poco de lumbre encima, y se cozeran en vn quarto de hora, y siruela sobre vna sopilla dorada, ò sobre vna sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar vn poco de pasta de maçapan con esta carne de las rosquillas, podras, mas hasle de echar media dozena de yemas de hueuos duras majadas: y de todo esto hazer las rosquillas, o rosca grande. Todo esto se puede hazer de carnero de pierna.

Palominos armados.

PIcaras carne de dos libras de ternera, ò de cabrito, con media libra de tozino gordo, y de que este bien picada, metele

metele quatro hueuos, y sazona con todas especias, y sal, y vn poco de çumo de limon, ò vna gota de vinagre. Tomaras los pescuezos de quatro palominos con sus picos, y haras de la carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo los pies, y pescuezos, y vnas yemas de hueuos duros en quartos por encima, y algunos trozitos de cañas: luego de la carne que te sobrare, rellenaras quatro lechugas, ò escarolas, y pondraslo luego todo en vna tortera vntada con manteca, y ponlo con fuego abaxo, y arriba, y pondras los palominos cozidos, y salpimentados con pimienta, y sal, y pan rallado, y ponlos en otra tortera con lumbre abaxo y arriba, y tostarseha el pan: luego pondras vnas reuanadas de pan en vn plato, y pon palominos armados, y palominos salpimentados, y lechugas, ò escarolas rellenas, armaras tu plato: y otras vezes sin palominos, sino con la ternera, y lechugas rellenas, y vna buena cola de carnero tostada, con pan rallado, y algunas corbonadillas, podras ar-

mar el plato, y echarle çumo de limon, ò de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podras hazer rellenos con redaño de carnero.

Platillo de asadurillas de cabrito.

TOmaras quatro asadurillas de cabrito, y perdigarlashas en agua coziendo: luego mecharas los higados muy menudos, ò los reboçaras con vn redaño, y los espetaras en vn asador, y echa á cozer los liuianos con agua y sal: y despues de cozidos picalos sobre el tablero muy bien con buen tozino gordo, y vn poco de redaño, y sazonaras de sal, y especias y echale quatro hueuos, y vn poquito de agrio, y tomaras vn redaño, è yras haziendo vnos rellenos, emboluiendo vn poco de relleno en vn poco de redaño y assentandolos en vna tortera, y pon lumbre abaxo, y arriba, y cuezanse hasta que estan dorados, y siruelos sobre vna sopa con los higados asados entre ellos. Aduierte que quando tuuiste estos liuianos sazonados de especias, sal, y hueuos,

 y aze-

y azedo, podrias hazer dellos vnos pastelillos de escudilla, añadiendole vn par de hueuos mas, y vn poco de açucar, y canela. Estos se hazen cortando vnos trozicos de vn rollo de ojaldrado, y hazer vnas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillas, è yrlos subiendo con el dedo pulgar, y ygualarlos con los bordes de las escudillas, luego hinchirlos de los libianos, y ponerle media yema de hueuo encima de cada vno y cuezanse assi descubiertos: y si los quisieres cubrir con vna cubierta de ojaldrado, podras: y al seruir, raspales por encima açucar, y vn poco de canela: y si los quisieres hazer en pastelillos de masa dulce, como los de las cabeças de carnero, podras, y son muy buenos: y si quisieres hazer destos liuianos pastel embote quando los acabas de picar, freyras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de puerco, y echaras alli los liuianos, y ahogarloshas, y echalo todo en vna cazuela, y echales agua caliente quanto se bañen, y sazona de to-

das especias, y sal, y cueza vn poco: luego quajala con quatro hueuos, y vn poco de agrio. Y aduierte, que quando tuuiste los liuianos adereçados para pastel embote, pudierasIo echar en vna cazuela ancha de suelo, y echarle su cebolla frita, y vn poco de dulce de açucar, ó miel, y sazonaras de todas especias, y canela: luego batir seys hueuos con claras, y echarlos dentro, y darles vna buelta, que se mezclen, y poner la tortera al fuego, con lumbre abaxo, y arriba, y quajarseha. Luego cortarlahas como torrijas, y siruelas con açucar, y canela, y çumo de naranja. Y aduierte, que todo lo que se ha dicho de los liuianos de cabrito, mucho mejor se puede hazer con liuianos de ternera, ó carnero, con sus higados asados, y mechados.

Como se adereçan los higados de venado, y de ternera.

LOS higados de venado, y de tenera, son muy buenos perdigados en

gua coziendo no mas de quanto passen por ella: luego cortarlos en vnas reuanadillas grandes, y muy delgadas, y tomar vn poco de manteca en vna sarten, y calentarla mucho, y echar alli las reuanadas del higado, que no se fria mas de quanto estè la sangre muerta, y sacala, y echale sal, y pimienta, y çumo de naranja. Desta manera estan tiernos, y sabrosos porque si el higado se frie mucho, ò se cueze, se pone duro.

Manezillas de cabrito.

LAS manezillas de cabrito has de limpiar muy bien, y echarlas à cozer con vna cebolla entera, y vn poco de tozino: y quando esten cozidas, pica el tozino, y cebolla con verdura, peregil, y yeruabuena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manezillas, que no quede mas de quanto se cubran; luego echa el tozino, y verdura, y sazona de todas especias, y sal, y quajarlashas con yemas de hueuos, y azedo, apartando primero
de la

de la flor, y echasela por encima despues de seruidas en el plato. Estas manezillas podras hazer en pastel coziendolas; y luego sacarle los huessos de las canillas, y picar vn poco de tozino con verdura, y sazonar las manezillas de especias, y sal, y luego poner vn poco de tozino, y verdura en el suelo del pastel, y poner las manezillas, y poner encima de todo otro poco de tozino, y verdura, y cierra tu pastel; y de que estè cozido bate quatro yemas de hueuos con vn poco de vinagre, y caldo de las mismas manezillas, y cebalo. Y si quisieres hazer este pastel con salsa negra, has de cozer las manezillas, y rebuçarlas, y hazer tu pastel, y el tozino no ha de lleuar verdura; y quando estè cozido, tendras hecha vna salsa negra como la de los pastelones de jaualí, è hinche el pastel desta salsa, y sino hinchelo de vna pebrada, que por estar atras dicho como se ha de hazer, no lo digo aqui. Adonde se trata de los gigotes de grullas lo hallaras, y en otras partes. Estas manezillas se pueden cozer, y

[lu]ego salpimentarlas con pimienta, y [p]an rallado, y açucar, y canela, y tosta[d]as en vna tortera, y seruidas sobre vna [s]opa dulce, adornadas con algunos higa[d]illos de gallina, son muy buenas. Pue[d]ense hazer estos pasteles de pies de puer[c]o, y de ternera, reboçadas, y fritas, y ha[z]er los pasteles.

Potaje de trigo.

TOMARAS vn quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y roziarlohas con agua muy bien roziado, de manera que se humedezca bien la cascara: luego echolo en el almirez, y velo majando poco à poco, y se yra descascando hasta que tenga quitada toda la casca; luego sacalo, y auientalo de las cascas, y quedara todo el trigo sin casca, y entero: luego echalo a cozer con agua y sal, y buena manteca de vacas fresca, y sus especias: la manteca ha de ser buena, y mucha, para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de açucar

bien

bien podras, añadiendole canela: y si le quisieres echar leche como al arroz podras: mas la manteca siempre la ha de lleuar. Desta manera se adereça el farro gordo, y la semola, saluo que no se ha de descascarar, porque ello està ya adereçado.

Colas de carnero con agraz.

TOMARAS vn par de colas de carnero, y perdigarlashas en las parrillas, demanera que esten medio asadas: luego echalas à cozer con agua, y sal, y tozino gordo, y quando esten cozidas, tomaras dos libras de agraz, y desgranalo, y echalo à cozer con agua, y quando esten cozidos, echalos en el colador, y dexalos escurrir: luego passalos por vn cedazillo, demanera que no quede por passar mas de los granos, yendole echando del caldo de las colas, y sacaras las colas de la olla, y ponlas en vna cazuela, y echale el agraz passado, y sazona con todas especias, y vn poquito de açafran.

cuezan vn poco con la salsa, y siruelo
bre reuanadas tostadas.

Vna escudilla de almidon.

TOMARAS quatro onças de almẽdras, y pelalas en agua caliente, y echalas en agua fria por espacio de media hora: y luego majalas en el almirez, mojando la mano á menudo en agua caliente, y quando esten bien majadas, ve echando agua tibia cantidad de vn quartillo, algo menos; luego passala por vna estameña, ò seruilleta, y torna á majar las granças, y torna a echar la leche en el almiuar, y tornala á colar, y echale tres, ò quatro onças de açucar: y digo tres, ò quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necessario, y con tres bastara, y tendras echado en remojo vna onça, ò menos de almidon en vn poco de agua fria: luego derramaras el agua muy quedito, y quedara el almidon en el suelo de la escudilla, y deshazlo muy bien con vna cucharita,

ita, y echalo en el cazillo con la leche y vn granillo de sal, y ponlo à cozer, y cueza dos, ò tres heruores, y siruelo acabado de cozer, porque no se quaje mucho: y por esta orden podras hazer las que quisieres.

Platillo de lechugas, y otras yeruas.

PErdigaras las lechugas en agua cozien do, porque echandose estando el agua cociendo, quedan las verduras siempre verdes, y despues de perdigadas las lechugas, sacarlashas en el colador, y esprimirlashas: luego tendras tozino frito en dados, ò buena manteca de vacas, y freyras en ella cebolla picada menuda, y ahogaras las yeruas muy bien: luego le echaras agua callente, ò caldo quanto se bañen, y sazonalas de especias, y sal: y si las quisieres quajar con hueuos, y su azedo, podras: mas yo no las queria quajadas, sino assi: y si las quisieres picar, medio picadas son muy buenas. Y aduierte, que no se trata de otras verduras

por

jo, y freyr vn poco de cebolla con vn oco de manteca, y echar alli el peſca- o, y ahogarlo muy bien, y echarle vn oco de pimienta, y nuez, y gengibre; y ego echarle leche quanto ſe bañe, y ale vnos heruores, y ſiruelo caliente.

duierte, que eſte peſcado podras ſer- ir con ſolo manteca, y moſtaça, y ſus eſ- ecias, y con eſto tiene buen guſto.

Hongos.

LOS hongos ſon muy buenos coziendolos primero con agua y ſal, y lue- o ahogarlos con buen azeyte, y cebo- la, y echarlos en vna cazuela de barro: uego picar vn poco de verdura, y majar- a en el almirez con vn migagon de pan, demanera que eſtè muy majado, como alſa de peregil: luego ſazona con todas eſpecias, y vn poco de cominos, y vn grano de ajo, y deſata eſta ſalſa con vn poco de caldo de garuanços, y cueza con ella; y quando los ſiruieres, echa vn poco de çumo de limon por encima. Eſ- tos

luego eſprimelos del agua, y ſazona lo pichones con eſpecias, y ſal, y tiende vn hoja de maſa dulce de empanadas Ingleſas, y aſsienta los pichones ſobre ella, echa las reuanadillas de tozino debaxo y encima, y cierra tu empanado, y ſirue la caliente.

Eſtocaſix.

ESTE eſtocaſix es vn peſcado traſordinario, que no lo ay en Eſpaña, ſino ſe trae de Flandes; no ſe puede remojar en agua clara, aunque eſtè muchos di en ella: haſe de hazer vna lexia, que ſea muy fuerte, y dexarla enfriar, y luego colarla, que quede clara, y echar peſcado en ella que eſte tibia, y lueg dexarlo eſtar de la noche á la mañan y eſtara remojado, y muy blando. A uierte, que eſte peſcado antes q̃ ſe ech en mojo ſe ha de aporrear con vn m ço, ò con vn palo, y deſpues de remo do, ſe ha de echar á cozer: luego deſal zerlo, que tiene vnas lonjas como a

s hongos se pueden ahogar con manteca de vacas; y luego echarles vn poco vino, y vna gota de vinagre, y sazonarlo con todas especias, y vn poquito açafran, y con solo esso sin verduras, tara bien. Tambien podras estregar n grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco de azeyte: y quando estè bien caliente, echar alli los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos alli ahogar muy bien; y de quando en quando reboluerlos, y sazonarlos de sal, y quando esten bien ahogados, sacarlos, y seruirlos con naranja, y pimienta. Estos perdigados, y escurridos, puestos en vn barril con sal, y hinojo, son buenos, y duran mucho.

Fruta de almendras.

MAjaras media libra de almendras muy majadas, demanera q̃ no se enazeyten: luego les echaras dentro quatro yemas de hueuos, y vn poluito de harina: luego echa mas yemas, y velo menean.

neando hasta que estè bien blando : l
go tomaras vna sarten con manteca
vacas, que sea poca, y ponla a calent
luego echa de aquel batido dentro
vna cucharita , y haras vnas torrigi
muy delgadas, que parezca calabaça
ta: y luego passalas por almiuar, y sir
las con açucar raspado por encima.

Salchichas.

TOMARAS carne de puerco, t
cantidad de magro, como de gor
y picala muy picada, y sazona con pim
ta, y gengibre, y hinojo, y sal, y echale
poco de vinagre bien aguado, para
entre mas cantidad, y se humedezca
carne, y tomaras tripes de puerco de
angostas, y hinchelas, y passalas por
gua coziendo, y ponlas á enxugar. H
se de seruir asadas, y no se pueden de
ner muchos dias. Aduierte, que si en
gar del hinojo les echasses
anis tiene muy buen
gusto.

Suss.

Sustancia asada.

ASARAS vna pierna de carnero, y quando estè casi asada, saçarlashas en n plato, y picarlahas con vn cuchillo, de nanera que la passe de parte à parte mu- has vezes: luego doblaras el jarrete, y prietala con el tenedor, y sacaras me- dio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de quel dia. Esta sustancia se saca de aues, y de per- dizes: estas es nessario auer prensa para ellas, y sino la huuiere, en acaban- dola de sacar del asador, se apretaran en- tre dos platos muy apretadas: punçando- las tãbiẽ con el cuchillo. Estas sustancias se han de poner en vn plato sobre vn po- co de nieue, y elarseha toda la grasa que tuuiere: luego la apartaras con vnas plu- mas grandes de gallina al borde del pla- to, y echaras la sustancia en otro vaso, y sazonarlashas de sal, y calentarlashas, de manera que no cueza, y assi se ha de dar al enfermo.

Como se manen las aues en dos horas.

TOMARAS el capon, ò pauo p
las dos alas, y con la otra mano le t
mara los dos pies, y se los meteras en
fuego, y tenlo hasta que se quemen bie
luego le hinchiras la boca de sal, dem
nera que parezca que se ahoga, y ento
ces lo degollaras, y lo ataras por l
pies, y lo meteras en vn poço, demane
que llegue la calabaça al agua, y dexalo
tar alli dos horas, y lo hallaras manid
y tierno.

En los platillos lo mas de las vez
los pongo de pollos, ò pichones, ò aue
y es, porque son los mas regalos; m
con todo esso se pueden hazer de carn
ro, y de cabrito, y de ternera, guarda
do la orden de los que estan escritos,
de muchos pescados, como es con la sa
sa de carnero verde, se pueden adereç
ranas, y mero, y congrio, y cazon, y pu
po, y otros muchos pescados, ahogand
los primero con buen azeyte, ò buen
ma

manteca con su cebolla luego echarle la salsa del carnero verde.

Todas las vezes que en algun seruicio se dizen cantidades de materiales, como son hueuos, ò açucar, ò otros qualesquier materiales, y no se dize para quantos platos, se entiende, que es para vn plato, porque lo mas ordinario es hazer el seruicio senzillo de vn plato de cada cosa.

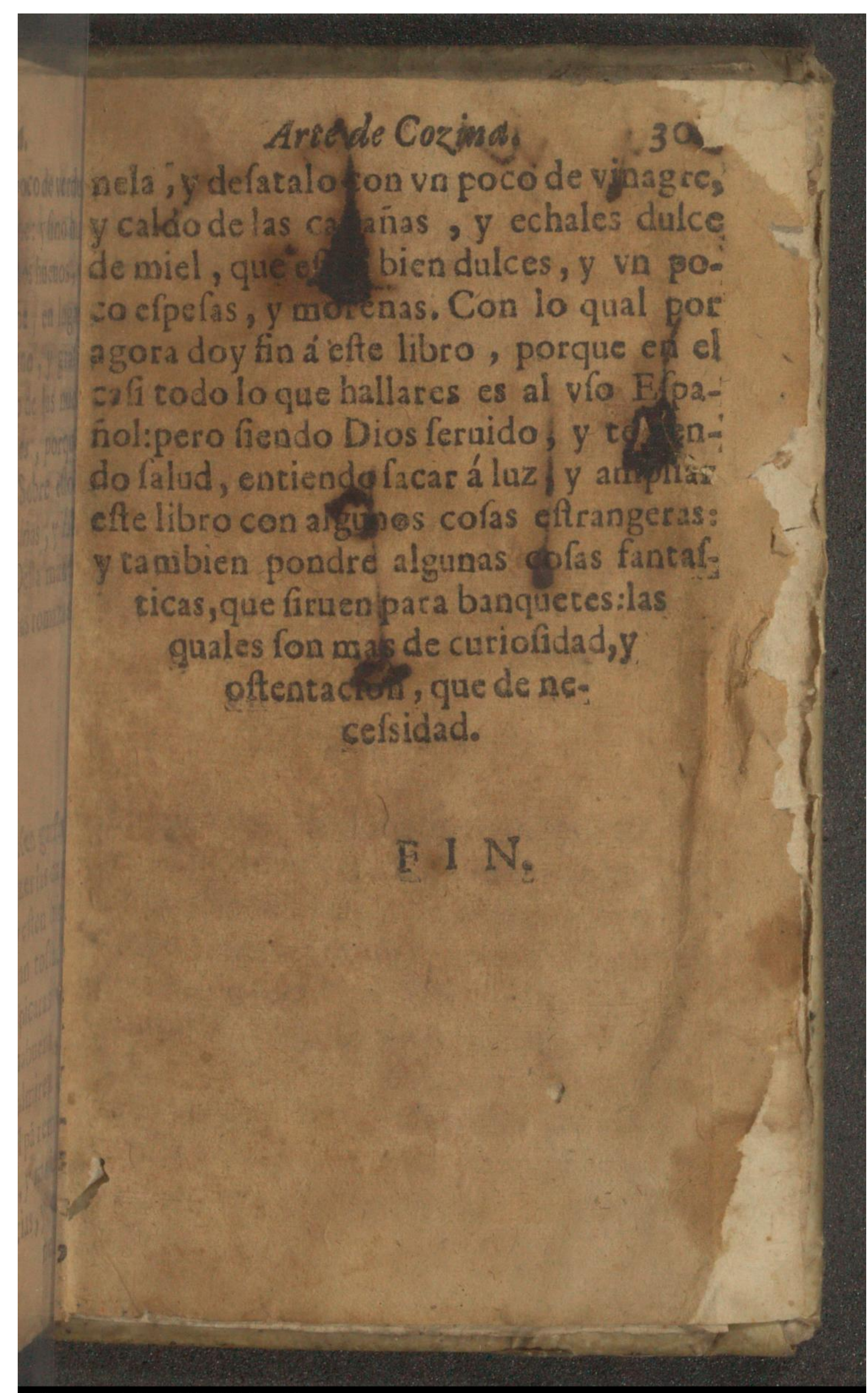
Platillo de cardillos.

LOs cardillos siempre vienen por Quaresma, y entre Pascua, y Pascua: esto se adereçan desta manera. Mondar los cardillos, y cortarles las puntas, y henderlos por el peçon: luego freyr vn poco de cebolla cortada menuda con manteca de vacas, o buen azeyte, y perdigar los cardillos con agua y sal, y sacarlos en vn colador à que se escurran: luego echarlos con la cebolla frita, y ahoguense vn poco: luego echales agua caliente, quanto se bañen, y sazona con toda es-

pecias, y sal, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de leche: y sino huuiere leche, quajalos con los hueuos, y azedo: y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de vacas sea tozino, y grassa de la olla, y las cebollas sean de las nueuas, y mezcla con ellas ageres, porque les dan muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen seruir cezinas, y salchichones, ò cosas saladas. Desta manera se adereçan las ortigas, y las romazas, y otras yeruas.

Potaje de castañas.

LAs castañas apiladas se suelen gastar porquaresma. Echaras à cozer las castañas con agua y sal, y quando esten bien cozidas, tendras vn poco de pan tostado y remojado en vinagre; luego picaras vn poco de verdura, peregil, yeruabuena, y cilantro verde, y echala en el almirez, y majala muy bien; luego echa el pã remojado, y vnas pocas de castañas, y majalo, y sazona con todas especias, y



nela, y deſatalo con vn poco de vinagre, y caldo de las caſtañas, y echales dulce de miel, que eſten bien dulces, y vn poco eſpeſas, y morenas. Con lo qual por agora doy fin á eſte libro, porque en el caſi todo lo que hallares es al vſo Eſpañol: pero ſiendo Dios ſeruido, y teniendo ſalud, entiendo ſacar á luz, y ampliar eſte libro con algunas coſas eſtrangeras: y tambien pondre algunas coſas fantaſticas, que ſiruen para banquetes: las quales ſon mas de curioſidad, y oſtentacion, que de neceſsidad.

FIN.

cura cura para curara

ay curand q̃e esclava

devareme el amos aquedo ese

os quimesnopreãdo aquedo Dios

yno quiso; o quiso Dios yno pu

do

quando alos angeles bellos Dios

en gracia los crio vir

gen ya los porq̃e no si

endo mas graciosa q̃ los

